



# **ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

## **FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

### **ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

#### **TRABAJO DE TITULACIÓN**

##### **TIPO: ETNOGRAFÍA**

**DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA QUE INTEGREN LAS PARROQUIAS  
TENA, PUERTO NAPO Y MISAHUALLI PARA PROMOVER LA COCINA TÍPICA Y  
TRADICIONAL EN EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO, 2018.**

Trabajo de titulación presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**AUTOR: MICHAEL ROBERTH VILLALVA GUEVARA**

**TUTORA: Mgs. Elsa Ordoñez.**

**RIOBAMBA – ECUADOR**

**2018**

## **CERTIFICADO DEL AUTOR**

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado “Diseño de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli para promover la cocina típica y tradicional en el Cantón Tena, Provincia de Napo, 2018” del Sr. Michael Roberth Villalva Guevara, ha sido revisada y autorizada para su publicación.

**Mgs. Elsa Ordoñez.**

**DIRECTOR**

**Mgs. Carlos Cevallos**

**MIEMBRO**

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo, Michael Roberth Villalva Guevara declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba 29 de Julio del 2018

Michael Roberth Villalva Guevara

C.I 150090712-4

## **AGRADECIMIENTO**

Gracias a Dios por brindarme sabiduría y fortaleza en todo momento, a mi madre que con gran sacrificio y muchas de las veces de una manera imposible me ayudo de todo corazón en los días más difíciles de mi vida como estudiante, a mi padre que siempre estuvo aconsejándome para superarme cada día más y no desistir y a mis maestros que me enseñaron a valorar los estudios dentro de esta hermosa institución.

Agradezco al licenciado Carlos Cevallos quien colaboró en la realización de este proyecto, y especialmente a la Ingeniera Elsa Ordoñez quien me ha guiado constantemente con mucha paciencia y profesionalismo.

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo está dedicado con mucho cariño a Dios por ser el pilar central de mi vida, a mi familia, mis padres, hermanos y a mi tío Moisés que siempre estuvo apoyándome y animando dentro de mi carrera gastronómica.

## ÍNDICE

ÍNDICE .....	vi
ÍNDICE DE TABLAS .....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xii
ÍNDICE ILUSTRACIONES .....	xiii
RESUMEN .....	1
SUMMARY .....	2
CAPITULO I .....	3
TEMA .....	3
INTRODUCCIÓN .....	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	5
JUSTIFICACIÓN .....	6
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	6
OBJETIVOS .....	7
Objetivo general .....	7
Objetivos Específicos .....	7
1. MARCO TEORICO .....	8
1.1. Etnografía .....	8
1.2 Tipos de etnografías .....	8
1.3 Tecnicas para aplicar la etnografía .....	8
1.4.1 Tradición .....	9
1.4.2 Las tradiciones culturales .....	9
1.4.3 Las costumbres .....	9
1.4.4 Cultura .....	10
1.4.5 Identidad cultural .....	10
1.5 Patrimonio alimentario .....	10
1.5.1 Patrimonio alimentario del Ecuador .....	11
1.6 Gastronomía .....	11
1.6.1 Gastronomía tradicional Ecuatoriana .....	11
1.7 Rutas gastronómicas .....	12
1.7.1 Las rutas gastronómicas pueden dividirse en tres partes .....	12
1.7.2 Relación entre turismo y gastronomía .....	13
1.7.2.1 Turismo .....	13
1.7.3 Clasificación del turismo cultural .....	13
1.7.3.1 Turismo gastronómico .....	13

1.7.3.2 Turismo de congresos .....	13
1.8 Comidas típicas y tradicionales del cantón Tena parroquias, Tena, Puerto Napo y Misahualli .....	14
1.8.1 Gastronomía de las parroquias Tena y Puerto Napo .....	14
1.8.1.1 Maitos .....	14
1.8.1.2 Chontacuros .....	15
1.8.1.3 Té de Wayusa .....	16
1.8.1.4 Chicha de Chonta .....	16
1.8.1.5 Chicha de Yuca .....	17
1.8.1.6 Chucula.....	17
1.8.1.7 Ayahuasca .....	18
1.8.2 Gastronomía de la parroquia Misahualli.....	18
1.8.2.1 Mazamorra de carne de monte .....	18
1.8.2.2 Locro de yuca con peces de rio y carnes de monte .....	18
1.8.2.3 Uchumanga .....	18
1.8.2.4 Bebidas.....	19
1.9 Localización .....	19
1.9.1 Parroquia Tena.....	19
1.9.2 Ubicación geográfica .....	19
1.9.3 Clima.....	20
1.9.4 Población.....	20
1.9.5 Geografía.....	20
1.9.5.1 Hidrografía .....	20
1.9.5.2 Orografía .....	20
1.9.6 Fiestas populares .....	20
1.9.7 Historia de la ciudad de Tena.....	20
1.10 Parroquia Puerto Napo .....	21
1.10.1 Población.....	21
1.10.2 Orografía .....	21
1.10.3 Hidrografía: .....	21
1.10.4 Historia de la parroquia de Napo .....	22
1.10.4.1 Presencia de los Incas en la zona del Napo.....	22
1.11 Parroquia Misahualli .....	23
1.11.1 Clima.....	23
1.11.2 Población.....	23
1.11.3 Turismo .....	24

1.11.4 Historia de la parroquia Misahualli .....	24
1.12 Marco conceptual .....	24
1.12.1 Tradición.....	24
1.12.2 Cultura.....	25
1.12.3 Turistas.....	25
1.12.4 Rutas turísticas.....	26
1.12.5 Exótico.....	26
1.13. Marco legal.....	26
1.14 Hipótesis.....	28
1.14.1 Hipótesis general.....	28
1.14.2 Hipótesis específicas .....	28
CAPITULO II .....	29
2 METODOLOGÍA .....	29
2.1 Localización y temporalización .....	29
2.2 Variables.....	29
2.2.1 Identificación.....	29
2.2.2 Operacionalización de variables .....	30
2.2.3 Definición .....	31
2.2.4 Método y técnicas.....	32
2.2.5 Población y muestra.....	33
2.2.5.1 Tamaño de la muestra .....	33
CAPITULO III .....	35
3. PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS .....	35
CAPITULO IV .....	51
4 PROPUESTA .....	51
4.1 Tema.....	51
4.2 Antecedentes .....	51
4.3 Datos informativos.....	51
4.4 Justificación.....	51
4.5 Objetivos .....	51
4.6 Desarrollo de la propuesta.....	52
4.6.1 Diseño General de la ruta gastronómica en Google my maps (vista satelital) .....	52
4.6.2 Ruta gastronómica de la parroquia Tena en Google my maps (vista satelital) .....	52
4.6.3 Ruta gastronómica de la parroquia Puerto Napo en Google my maps (vista satelital).....	53
4.6.4 Ruta Gastronómica de la parroquia Puerto Napo entre Alli Mikuna Wasi, Comidas típicas puerto Napo y Cascada de Latas (vista satelital) .....	54



4.6.5 Ruta gastronómica de la parroquia Puerto Misahualli en Google my maps (vista satelital)	54
4.6.6 Ejemplo de la vista previa dentro de google my maps de un establecimiento cualquiera perteneciente a la ruta gastronómica.....	55
4.6.6.1 Avance 1 .....	56
4.6.6.2 Avance 2 .....	56
4.6.6.3 Avance 3 .....	58
4.6.6.4 Avance 4 .....	59
4.7 Sitios gastronómicos de la parroquia Tena .....	60
4.7.1 Sacha Samay Cristian .....	60
4.7.2 Sacha Mikuna Wasi .....	60
4.7.3 Mamá Chavela.....	60
4.7.4 Ally Shamushca Achu .....	60
4.7.5 Comidas típicas Doña Melita.....	61
4.7.6 Kuku Pitzo.....	61
4.8 Sitios gastronómicos de la parroquia Puerto Napo .....	61
4.8.1 Comidas Típicas Puerto. Napo .....	61
4.8.2 Alli Mukuna Huasi .....	62
4.8.3 Cascada de Latas .....	62
4.9 Sitios gastronómicos de la parroquia Puerto Misahualli .....	62
4.9.1 El Bijao.....	62
4.9.2 Restaurante Amazónico .....	63
4.9.3 Comedor Nico .....	63
4.9.4 Comunidad Kichwa Ayllu Awarina .....	63
4.9.5 El Jardín Alemán.....	63
4.10 Paradero Paquisha .....	64
4.11. Recetas estándar de la comida típica del Cantón Tena .....	65
4.11.1 Maitos .....	65
4.11.2 Caldos .....	72
4.11.3 Bebidas .....	74
4.11.4 Guarniciones .....	77
4.11.5 Otros.....	80
BIBLIOGRAFÍA.....	84
ANEXOS .....	87

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-2:</b> Variables.....	30
<b>Tabla 1-3 :</b> Sexo de la población encuestada .....	35
<b>Tabla 2-3:</b> Rango de edad. ....	36
<b>Tabla 3-3:</b> Nivel económico.....	37
<b>Tabla 4-3:</b> Ruta gastronómica y desarrollo local .....	38
<b>Tabla 5-3:</b> Elementos importantes en la ruta gastronómica .....	39
<b>Tabla 6-3:</b> Destinos turísticos del cantón Tena .....	41
<b>Tabla 7-3:</b> Locales más visitados .....	42
<b>Tabla 8-3:</b> Aprovechamiento del tiempo mediante la ruta gastronómica .....	43
<b>Tabla 9-3:</b> Promedio de alimentación por día.....	44
<b>Tabla 10-3:</b> Platos típicos y tradicionales de la provincia de Napo .....	45
<b>Tabla 11-3:</b> Platos típicos y tradicionales del cantón tena .....	46
<b>Tabla 12-3:</b> Difusión de la Ruta gastronómica .....	48
<b>Tabla 13-3:</b> Frecuencia de visita a la provincia de Napo .....	49
<b>Tabla 1-4:</b> Maito de tilapia.....	65
<b>Tabla 2-4 :</b> Maito de bocachico.....	66
<b>Tabla 3-4:</b> Maito de carachama.....	67
<b>Tabla 4-4:</b> Maito de chontacuro .....	68
<b>Tabla 5-4:</b> Maito de guanta .....	69
<b>Tabla 6-4:</b> Maito de jandia .....	70
<b>Tabla 7-4:</b> Maito de pollo .....	71
<b>Tabla 8-4:</b> Caldo de bagre.....	72
<b>Tabla 9-4:</b> Caldo de bocachico.....	72
<b>Tabla 10-4:</b> Caldo de carachama.....	73
<b>Tabla 11-4:</b> Caldo de jandia .....	73
<b>Tabla 12-4:</b> Caldo de pollo.....	74
<b>Tabla 13-4:</b> Chicha de chonta .....	74
<b>Tabla 14-4:</b> Chicha de yuca .....	75
<b>Tabla 15-4:</b> Colada de maíz .....	75
<b>Tabla 16-4 :</b> Guayusa .....	76
<b>Tabla 17-4:</b> Hierba luisa.....	76
<b>Tabla 18-4:</b> Encurtido .....	77
<b>Tabla 19-4:</b> Uchumanga.....	78
<b>Tabla 20-4:</b> Yuca, verde, palmito y garabato yuyu cocinado.....	79

<b>Tabla 21-4:</b> Cachama ahumada.....	80
<b>Tabla 22-4:</b> Pincho de chontacuro .....	81

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1-3:</b> Sexo de la población encuestada .....	35
<b>Gráfico 2 -3:</b> Rango de edad .....	36
<b>Gráfico 3-3:</b> Nivel económico.....	37
<b>Gráfico 4-3:</b> Desarrollo local mediante una ruta gastronómica .....	38
<b>Gráfico 5 -3:</b> Aspectos importantes dentro de una ruta gastronómica .....	40
<b>Gráfico 6-3:</b> Destinos turísticos y sitios gastronómicos.....	41
<b>Gráfico 7-3:</b> Establecimientos frecuentes para alimentación.....	42
<b>Gráfico 8-3:</b> Aprovechamiento del tiempo mediante una ruta gastronómica .....	43
<b>Gráfico 9-3:</b> Gasto promedio de alimentación por día.....	44
<b>Gráfico 10-3:</b> Conocimiento de platos típicos de la provincia de napo .....	45
<b>Gráfico 11 -3:</b> Platos típicos y tradicionales del cantón tena .....	47
<b>Gráfico 12 -3:</b> Medio de difusión de la ruta gastronómica .....	48
<b>Gráfico 13-3:</b> Frecuencia de visita a la provincia de napo.....	49

## ÍNDICE ILUSTRACIONES

<b>Ilustración 1-1:</b> Mapa de la parroquia Tena .....	19
<b>Ilustración 2-1:</b> Mapa de Puerto Napo .....	22
<b>Ilustración 3-1:</b> Mapa de la Parroquia Misahualli .....	23
<b>Ilustración 1-2:</b> Mapa general.....	29
<b>Ilustración 1-4:</b> Vista general de la ruta gastronómica .....	52
<b>Ilustración 2-4:</b> Vista general de la ruta gastronómica de la parroquia de Tena .....	53
<b>Ilustración 3-4:</b> Vista general de la ruta gastronómica de la parroquia Puerto Napo .....	53
<b>Ilustración 4-4:</b> Vista general de la ruta gastronómica de la parroquia Tena y Puerto Napo ....	54
<b>Ilustración 5-4:</b> Vista general de la ruta gastronómica de la parroquia Puerto Misahualli.....	55
<b>Ilustración 6-4:</b> Vista general de Jungle Lodge, El Jardín Alemán (google my maps) .....	55
<b>Ilustración 7-4:</b> Portada principal de la Revista Digital “ALLY MICUNA ÑAMBI” .....	56
<b>Ilustración 8-4:</b> Botones interactivos de la Revista Digital “ALLY MICUNA ÑAMBI” .....	57
<b>Ilustración 9-4:</b> Botones interactivos de la Revista Digital “ALLY MICUNA ÑAMBI” (cambios de colores) .....	57
<b>Ilustración 10-4:</b> Botones interactivos de la Revista Digital “ALLY MICUNA ÑAMBI” (cambios de diseño) .....	57
<b>Ilustración 11-4:</b> Botones específicos e información de cada restaurante de la Revista Digital “ALLY MICUNA ÑAMBI” .....	58
<b>Ilustración 12-4:</b> Cambio de color de cada parroquia de la ruta gastronómica “ALLY MICUNA ÑAMBI” .....	58
<b>Ilustración 13-4:</b> Despliegue de información de cada restaurante (parroquia Tena) .....	59
<b>Ilustración 14-4:</b> Mapa completo de la ruta gastronómica “ALLY MICUNA ÑAMBI” .....	59

## RESUMEN

El objetivo del presente trabajo de titulación fue realizar el diseño de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli para promover la cocina típica y tradicional en el cantón Tena, provincia de Napo, 2018. La etnografía fue realizada teniendo como base la información con la que cuentan los GADs Parroquiales antes mencionados, para determinar la factibilidad se realizaron 383 encuestas en las tres parroquias, lo que nos permitió identificar la necesidad de elaborar la Ruta Gastronómica. Con esta información se ubicaron los lugares más representativos donde se prepara los platos típicos y tradicionales que constan en este documento. Los resultados hacen hincapié a la información obtenida del trabajo de campo, las encuestas y entrevistas que resaltan el gran potencial gastronómico que posee el cantón Tena, por la cual la misma se plasma en el diseño y creación de la primera ruta gastronómica del cantón, lo cual darán paso al desarrollo comunitario con la actividad turística. Se concluyó que es factible la creación de una ruta gastronómica ya que en los gobiernos parroquiales no tienen la información necesaria para promover el turismo comunitario en esta zona. Por lo que se recomienda que en las páginas de los GADs parroquiales se promocionen los lugares que ofrecen comida típica y tradicional, así también se debe capacitar a los dueños de los locales en lo que es la presentación del lugar, el servicio al cliente y la atención en general.

**Palabras clave:** <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA >, <RUTA GASTRONÓMICA>, <GASTRONOMÍA TÍPICA>, <GASTRONOMÍA TRADICIONAL>.

## **SUMMARY**

The present research work aims to design a gastronomic route that integrates from Tena, Puerto Napo and Misahualli parishes, for promoting the typical and traditional cuisine in Tena canton, Napo province, in 2018. The ethnography was carried out with a cone based on the information available to aforementioned Parish GADs, in order to determine the feasibility 383 surveys were conducted in the three parishes, which made it possible to identify the need to prepare the Gastronomic Route. With this information, the most representative places were located where the typical and traditional dishes that are included in this research. The results emphasize the information obtained from the fieldwork, the surveys and interviews that highlight the great gastronomic potential at place, which it is embodied in the design and creation of the first gastronomic route of the canton that will give way to community development with tourism activity. It is concluded that the creation of a gastronomic route is feasible since in the parish governments, they do not have the necessary information to promote the community tourism in this zone. Therefore, it is recommended that the pages of parish GADs promote places that offer traditional and traditional food, as well as owners premises should be trained in what is presentation from place, customer service and attention in general.

Keywords: TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCE, GASTRONOMY, ETHNOGRAPHY, GASTRONOMIC ROUTE, TYPICAL GASTRONOMY, TRADITIONAL GASTRONOMY.

## **CAPITULO I**

### **TEMA**

Diseño de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli para promover la cocina típica y tradicional en el Cantón Tena, Provincia de Napo, 2018.

### **INTRODUCCIÓN**

La siguiente etnografía plantea el diseño de una ruta gastronómica específicamente en la provincia de Napo, cantón Tena enlazando las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli.

Tena es la única parroquia urbana del cantón, esta se encuentra a tres horas y media de la ciudad de Quito, posee un clima tropical húmedo, debido a la línea ecuatorial que atraviesa por el Ecuador. Esta ciudad, cuenta con atractivos turísticos como son sus parques y sus malecones a la orilla del río Pano y Tena que se juntan cerca al destino turístico llamado “La Isla”. La ciudad se encuentra a 530 metros sobre el nivel del mar y los platos típicos y tradicionales más consumidos en este lugar son los maitos de tilapia y chontacuros, el palmito, las chontas la yuca, etc. que forman parte fundamental de esta gastronomía.

La parroquia de Puerto Napo está situada a pocos minutos de la ciudad de Tena, esta parroquia tiene una de las vías de acceso a la ciudad y cuenta con una calzada en perfectas condiciones dando una buena bienvenida a los turistas, cuenta con un río muy grande llamado Napo, que sin duda brinda un hermoso paisaje, la parroquia de Puerto Napo tiene 5393 habitantes entre hombres y mujeres, sus principales atractivos turísticos son sus playas a lo largo del río Napo, el malecón con el que cuenta esta parroquia y sus deportes extremos como es el kayak, el rafting, tubing, etc. La parroquia de Puerto Napo se encuentra a 267 metros sobre el nivel del mar y está ubicada al sur de la ciudad de Tena. La gastronomía es muy similar a la que se consume en la parroquia de Tena.

Misahualli, se encuentra a media hora de la ciudad de Tena, este puerto cuenta con un río muy grande que hace su principal atractivo turístico brindando a la gente mucha diversión en sus playas de arena blanca y paseos en canoa a lo largo del río Misahualli.



La flora y fauna de este lugar es maravillosa por sus grandes extensiones de bosques húmedos que sirven como hogar para muchos animales de la amazonía, los animales más cercanos que podemos ver en esta parroquia son los monos capuchinos que interactúan de muy cerca con la gente, anualmente más de treinta mil turistas visitan este puerto por lo que las personas de la zona viven del turismo y la agricultura.

La gastronomía del lugar es muy variada y esto va cambiando mientras se adentra en sus selvas y comunidades, se utiliza mucho para las preparaciones de sus platillos los productos de la chacra, la carne de monte, etc.

El presente documento expone investigaciones de tipo bibliográfico, descriptivo, exploratorio, investigaciones no experimentales e investigación de corte transversal idóneas para diseñar una ruta gastronómica que incluya a estas tres parroquias del cantón Tena provincia de Napo, ya que cada uno de ellos posee los recursos necesarios para realizar una viabilidad de la misma, siendo su finalidad el beneficio de sus habitantes a través de la actividad gastronómica y turística. También se usara el método teórico, método empírico y el método estadístico.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualí se encuentran ubicados en la provincia de Napo, y la problemática que envuelve a estos lugares se debe a que no se ha desarrollado un producto turístico que incluya y promueva la gastronomía típica y tradicional local, ya que en las zonas se producen los ingredientes ideales para la elaboración de platos típicos y tradicionales de la cocina amazónica ecuatoriana.

Debido a que no hay motivación necesaria por parte de las autoridades pertinentes, esto ha provocado que estas parroquias no se den a conocer como puntos turísticos y exista la pérdida de productos culinarios tradicionales con el pasar del tiempo, afectando directamente al ingreso económico de los pobladores.

La gastronomía típica es popular y apreciada por propios y extraños y se puede convertir en un atractivo turístico de alto nivel ya que estas parroquias poseen zonas agropecuarias en donde se extraen los principales productos para elaborar los diferentes platos de la cocina típica y tradicional amazónica.

Los pobladores de estas tierras conocen los secretos de la sazón tradicional para la elaboración de los más exquisitos platos de la cocina amazónica, sin embargo, estos conocimientos, muchos de ellos ancestrales, se están perdiendo y no están siendo aprovechados como un recurso gastronómico y cultural.

Aunque las parroquias en cuestión forman parte de algunas rutas turísticas que la población las ha desarrollado por sí mismo, el componente gastronómico no se ha considerado como recurso valioso para la atracción de los visitantes nacionales y extranjeros, y tampoco para la promoción de otras actividades de índole turística gastronómica.

## **JUSTIFICACIÓN**

La desvalorización y desconocimiento de los saberes y sabores gastronómicos originarios del Cantón Tena ha provocado una falta de identidad y pérdida de las raíces ancestrales que afecta directamente a la memoria viva de las actuales generaciones. Por esa razón el GAD municipal de Tena considera necesaria la creación de una ruta gastronómica, cuyo propósito principal es convertirse en un instrumento de difusión para las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli que son parte del Cantón Tena, además de valorizar la tradición culinaria que envuelve el mágico mundo de sabores y saberes que han ido evolucionando con el pasar de los tiempos, sensibilizando así a la ciudadanía en cuanto a la alimentación originaria, el presente trabajo será difundido a través de la página web del GAD.

## **FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿De qué manera incide la elaboración de una ruta gastronómica en el desarrollo gastronómico de las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli?

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo general**

- Diseñar una ruta gastronómica de integración parroquial entre Tena, Puerto Napo y Misahualli, para promover la cocina típica y tradicional, en el Cantón Tena, Provincia de Napo, 2018.

### **Objetivos Específicos**

- Identificar los platos típicos y tradicionales de las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli para promover la cocina típica y tradicional en el Cantón Tena, Provincia de Napo.
- Definir los sitios de la ruta gastronómica de integración parroquial entre Tena, Puerto Napo y Misahualli.
- Difundir la ruta gastronómica de las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli para promover la cocina típica y tradicional a través de la página web del GAD.

## 1. MARCO TEORICO

### 1.1. Etnografía

La etnografía es una metodología artesanal que sirve para conocer de primera mano cómo viven y piensan los distintos pueblos de la tierra (Guber, 2001).

La historia del trabajo de campo etnográfico se asocia, en antropología, al estudio de culturas exóticas, y en sociología, a segmentos marginales de la propia sociedad (Guber, 2001, pág. 23)

La etnografía enseña a observar y a clasificar fenómenos sociales, tiene como objetivo el conocimiento de hechos sociales y su fin es la observación de sociedades (Mauss, 2006).

### 1.2 Tipos de etnografías

- Etnografía procesales: Describen diversos elementos de los procesos cuyo análisis puede ser, por un lado, funcional, si se explica cómo ciertas partes de la cultura o de los sistemas sociales se interrelacionan dentro de un determinado lapso y se ignoran los antecedentes históricos (Fernández, 2016)
- Etnografía holística o clásica: Se enfoca en grupos amplios y suelen tener forma de libro debido a su extensión. Como, por ejemplo, el estudio de Malinowski sobre los habitantes de las Islas Trobriand. La sexualidad igualitaria (Fernández, 2016)
- Etnografía particularista: Es la aplicación de la metodología holística en grupos particulares o en una unidad social (Fernández, 2016)
- Etnografía de corte transversal: Se realizan estudios de un momento determinado de los grupos investigados y no procesos interrelacionarles a través del tiempo (Fernández, 2016)
- Etnografía etnohistórica: es el recuento de la realidad cultural y actual como producto de sucesos históricos del pasado (Fernández, 2016)

### 1.3 Técnicas para aplicar la etnografía

- **Los estudios de los casos:** Se refiere a descripciones de una muestra ya sea una organización, grupo o persona.
- **Historias de Vida:** lo que queremos investigar se lo hace más interesante para dar un relato más personal e íntimo.
- **Cuestionario, Entrevistas abiertas, Conversación:** Preguntar, Observar y hablar con la gente, etc. Nos permite tratar estadísticamente mediante el cuestionario.

- **La observación:** Registro de lo que se ve tal cual esta.
- **La observación participante:** Forma parte de la observación siendo a la vez observado.

## **1.4 Costumbres y tradiciones**

Son todas las experiencias que se comparten de persona a persona siendo diferente entre cada cultura y cada individuo, esta diferencia es más notoria entre los norte americanos y los hispanos, es por eso que las actividades que se realizan en un lugar pueden ser normales para unos y anormales para otros, en la gastronomía existe mucha diferenciación, ya que en unos países los alimentos que se consumen pueden ser totalmente agradables pero para otros países esos alimentos pueden ser desagradable.

### ***1.4.1 Tradición***

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Sopena, 1997, pp. 97-98)

### ***1.4.2 Las tradiciones culturales***

Son formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres (Apolo, 2000, págs. 106-107)

### ***1.4.3 Las costumbres***

Delimitan el conjunto de cualidades e inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de un pueblo determinado. Las costumbres se van transmitiendo de generación en generación convirtiéndose con el tiempo en preceptos que tienen vigencia social y son aceptados por los pueblos (López, 2006).

#### ***1.4.4 Cultura***

La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes (Garcés, 2000)

#### ***1.4.5 Identidad cultural***

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas (Haro, 2007)

### **1.5 Patrimonio alimentario**

El patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido (Unigarro, 2014, pág. 10)

Se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado (Unigarro, 2014, pág. 10)

El patrimonio y la identidad está construida por una manifestación social que tiene un proceso de experimentación continuo gracias a la transformación permanente entre modernidad y tradición. Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente dialogo entre tradición y modernidad (Unigarro, 2014, pág. 10)

### ***1.5.1 Patrimonio alimentario del Ecuador***

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición- transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en si se considera patrimonio cultural alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 2)

La gastronomía ecuatoriana tiene una gran diversidad en cuanto a los alimentos que se usan para preparar los platillos tanto típicos como tradicionales, esto representa un legado muy importante que fue construido con el paso de los años en cada pueblo, a más de esto ellos tienen su diferente patrimonio cultural alimentario bien establecido.

## **1.6 Gastronomía**

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas (Patiño, 2012)

**Gastronomía típica:** Es aquella que se encuentra dentro de un lugar, pero no tiene fundamento histórico ni tradicional, es la fusión entre lo propio y lo introducido.

**Gastronomía tradicional:** Es aquella que cuenta con un fundamento histórico y tiene relación a festividades, rituales, religión, costumbres.

### ***1.6.1 Gastronomía tradicional Ecuatoriana***

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad (Ramírez, s.f)



Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo” (Ramirez, s.f)

Según el autor (Becerril, 2014) “La cocina criolla o indígena en el Ecuador sigue teniendo un gran peso en las costumbres de las zonas rurales, a pesar de que en las grandes ciudades la influencia de la comida rápida y barata constituye un auténtico problema de salud, con una elevada progresión de la obesidad. Se precibe también la influencia española en los hábitos tradicionales, y en los últimos años, la de la gran cocina industrializada norteamericana”.

### **1.7 Rutas gastronómicas**

Una ruta Gastronómica es un itinerario que permite disfrutar y reconocer de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional. Las rutas gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agrícola, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional (Barrera, 2006, pág. 185)

#### ***1.7.1 Las rutas gastronómicas pueden dividirse en tres partes***

- **Rutas étnico-gastronómicas:** tiene una gran relación con las rutas gastronómicas por plato, pero la principal diferencia está en la palabra étnico ya que se sustentan en el arte culinario de inmigrantes de diferentes pueblos (Barrera, 2006, pág. 185)
- **Rutas gastronómicas por producto:** dentro de esta ruta gastronómica la característica principal es un producto determinado que puede ser, quesos, vinos etc (Barrera, 2006, pág. 185)
- **Rutas gastronómicas por plato:** están caracterizadas por un plato preparado, aquí constituye un papel importante la cocina ya que es el hilo conductor de esta organización (Barrera, 2006, pág. 185)

### ***1.7.2 Relación entre turismo y gastronomía***

#### ***1.7.2.1 Turismo***

El turismo es uno de las acciones que más transmite a los sentidos del ser humano, y aún más si hablamos de turismo gastronómico. El turismo gastronómico ofrece tranquilidad, hospitalidad, productos autóctonos, técnicas de cocina, recetas diferentes, etc., en permanente contacto e interacción social. Así pues, el turismo gastronómico se ha convertido en un turismo creciente, que satisface en un mayor grado las necesidades que se le plantean hoy en día al consumidor turístico. Esta nueva modalidad de turismo aparece como alternativa al que tradicionalmente se realizaba, en estos momentos es una de las más demandadas por la sociedad, dando lugar a una gran oportunidad a las zonas tanto rurales como en las capitales para aumentar su desarrollo económico (Talavera, 2003)

### ***1.7.3 Clasificación del turismo cultural***

#### ***1.7.3.1 Turismo gastronómico***

El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país o región que se visita. Más adelante se desarrolla el concepto (Talavera, 2003, págs. 1-12)

El turismo gastronómico se ha convertido en posible solución de algunos de los problemas que han surgido en estas zonas y especialmente las rurales: altas tasas de paro, éxodo rural, dependencia del sector primario, etc.; pues la práctica de esta actividad generará y diversificará las rentas y las distribuirá, producirá pluriactividad, creará empleo, disminuirá el éxodo rural, etc (Talavera, 2003)

#### ***1.7.3.2 Turismo de congresos***

Actividad Turística de asistir a reuniones relacionadas con temas específicos y organizados por empresas profesionales para su planeación, programación, realización y seguimiento. Este tipo de turismo al igual que el de exposiciones está bastante ligado al turismo de negocios (Talavera, 2003)

## **1.8 Comidas típicas y tradicionales del cantón Tena parroquias, Tena, Puerto Napo y Misahualli**

La gastronomía de la provincia de Napo en específico de estas tres parroquias es muy variada tanto en flora y fauna ya que de esto depende la preparación de sus platillos, algunos de estos productos de temporada son el avío, las chontas, palmito, la uva de monte, guaba, pitón, etc. El género cárnico que es usado a menudo en la preparación de estos platillos es la guanta, chontacuro, venado, armadillo, monos, peces como la carachama, la tilapia el bagre de río, la cachama, etc.

### ***1.8.1 Gastronomía de las parroquias Tena y Puerto Napo***

#### ***1.8.1.1 Maitos***

Lo más interesante de la preparación del maito es que no contiene ni un solo condimento. Todo el sabor de la carne se lo consigue gracias al olor y sabor de la hoja. Lo que se coloca es un poco de sal y agua, para que la presa se cocine al vapor. Lo primero que se hace es lavar bien las hojas y luego de colocar tres hojas, se las dobla en forma de vasija y se las ata con una cuerda natural, conocida en el idioma quichua como lisan. Veinte o treinta minutos son suficientes para que el preparado se cueza. La primera señal de que el pollo o la carne están listos es el color de la hoja, pues cuando la comida está en su punto, el color cambia de verde a dorado (Alvarado, 2013).

#### **Tipos de maitos:**

- **Maito de chontacuro:** este maito se lo prepara con los chontacuros que son pequeños gusanos que se desarrollan en el tallo de la chonta, en algunos lugares suelen sacarles la cabeza y lavarlos bien antes de envolverlos con las hojas de bijao y exponerlos a las brasas, la guarnición de este platillo es la yuca el plátano cocido y encurtido.
- **Maito de pescado:** Este maito es preparado con peces de la zona, el bagre de río, la carachama, el bocachico y actualmente usan la tilapia que fue un pez introducido en la amazonia siendo este de origen africano, su guarnición es la yuca, plátano y encurtido.
- **Maito de Guanta:** Al igual que el resto de maitos envolvemos la carne de guanta en las hojas de bijao para luego proceder a asar en las brasas, su guarnición sigue siendo un encurtido, la yuca y el plátano ya que estos son productos que se producen con abundancia en esta región amazónica.

- **Ayampacos:** Este plato típico de la ciudad de Macas también es consumido en la parroquia de Tena, es una variedad de maito, su género cárnico es el pollo y al igual que el maito de pescado se lo envuelve en la hoja de bijao se la sujeta bien y se manda a asar en la brasa.

El ayampaco es un plato típico de la Amazonía ecuatoriana. Formaba parte de la gastronomía shuar desde tiempos remotos y era parte de su forma de vida natural, afirma Marcelo Noguera, presidente de la Casa de la Cultura de Morona Santiago. Según comenta, los shuar preparaban lo que se conocía como maito que tenía pescado, pero en forma simple, sin sal ni especias. Luego, esta comida pasa a ser lo que hoy es el ayampaco. Con la intervención del macabeo y posterior llegada de los colonos, a la preparación se le incorporaron los condimentos. El ayampaco siempre ha estado en la mesa del macabeo. Se supone que incluso en la alimentación del pueblo de los Macas, que vivieron en lo que hoy es Morona, Huamboya y sus alrededores (Llerena, 2014)

#### *1.8.1.2 Chontacuros*

Los chontacuros son pequeños gusanos que crecen en el tallo de la chonta y se alimentan de esta palma, la gente indígena de la parroquia de Tena es la que más los consume, los preparan de diferentes maneras, muchos los hacen a la parrilla, los envuelven en hojas de bijao y hacen los famosos maitos de chontacuro con palmito y otros hacen brochetas y los asan al carbón, estos platillos muy exóticos para los turistas extranjeros son muy llamativos por lo que tienen gran acogida dentro de esta parroquia y toda la provincia de Napo.

Las personas también consumen este gusano llamado chontacuro por su gran contenido proteínico y su alto nivel de grasa totalmente natural.

El árbol de chonta en el que crece este gusano tarda entre uno y dos años en desarrollarse hasta alcanzar una altura de 6 a 9 metros con sus característicos espinos puntiagudos en toda su corteza, por lo que es difícil cosechar los frutos manualmente, ante lo cual la mayoría de árboles son derribados al suelo. Allí se desarrollan estas larvas (Alvarado, 2013)

#### **Desarrollo del gusano**

Luego de que los indígenas han cultivado la fruta del árbol de chonta, este es cortado y se le saca el palmito, que es empleado en la preparación de algunos platos típicos en la Amazonía. Los restos de este árbol que se dejan en el suelo sirven para que el escarabajo negro deposite sus larvas.

Transcurridos dos meses, los indígenas regresan a recoger los gusanos chontacuros. De cada pedazo de chonta se pueden recoger entre 40 y 50 ejemplares (Alvarado, 2013)

Por su alto contenido de grasa, los habitantes de las comunidades le atribuyen propiedades curativas, algunas madres los emplean para sanar infecciones de la lengua y garganta en los niños, además alivia la tos y el asma, según Rebeca Sharup, indígena achuar. Los nativos suelen consumirlos de forma natural, sin desechar ninguna parte de este gusano, que alcanza 7 centímetros de largo por 5 de diámetro (Alvarado, 2013)

#### *1.8.1.3 Té de Wayusa*

La wayusa en la Amazonia siempre ha tenido una tradición muy especial en la preparación, como a la hora de tomar esta exquisita bebida y cuya fragancia llega a los paladares más finos. Hay cierto misterio escondido a selva, deidad o mujer. La infusión de sus hojas ha sido casi reservado y un secreto bien guardado por las virtuosas amas de casa de Macas. Tenían razón; cuando al forastero le brindaban una pócima caliente que era como un rito; decían al recién llegado, el que tome la wayusa echara raíces en esta exuberante tierra oriental, sabemos de sus poderes afrodisíacos y es un bálsamo para nuestras alegrías y tristezas (Alvarado, 2013)

La guayusa tiene algunas propiedades beneficiosas para nuestro organismo tales como, estimulante muscular y nervioso, sirve para la digestión, es hipoglucémico, es decir ayuda a reducir la glucosa y ayuda mucho en cuanto a las secreciones bronquiales acumuladas.

#### *1.8.1.4 Chicha de Chonta*

Esta bebida ancestral prehispánica la beben las nacionalidades amazónicas y actualmente es adoptada por las poblaciones prehispánicas.

Se trata de una bebida fermentada elaborada a base de los frutos de la chonta\* conocidos como chontaduros. Es una chicha que reemplaza muchas veces, a la también común, chicha de yuca\*. Es una bebida espesa de sabor fuerte un tanto ácido, que se prepara únicamente cuando el fruto está en temporada. Se sirve en pilches o mates hondos -mukawas en Kichwa-. De la cosecha del fruto se encargan los hombres, mientras que la elaboración de la bebida está en mano de las mujeres. También puede ser consumida sin fermentar, a lo que se conoce como “batido de chonta” (Alvarado, 2012, p. 446). La chicha de chonta - al igual que la de yuca o maíz - está muy vinculada como las relaciones y valores sociales dentro de las distintas nacionalidades. Tener chicha de chonta en la casa, durante la temporada, es signo de responsabilidad dentro de la familia. De la misma manera ofrecer chicha de chonta es un honor y para quien la recibe es un privilegio; por eso, cuando se la sirve no se debe negar (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

Existen algunos ingredientes tradicionales para preparar la chicha, estos son: la chonta, restos de chicha antigua o antes preparada, agua, y el maduro que sirve para variar la chicha o su sabor.

### **Estado de conservación**

La chicha es todavía una preparación común en la Amazonía. Sin embargo, muchas técnicas y procesos que son parte de su elaboración han sido sustituidos por prácticas más modernas, sacrificando muchas veces la calidad del producto. Como es el caso del uso de ollas de barro, bateas de madera y mates, sustituidas ahora por baldes de plástico, o tazones de metal que no aportan al sabor y aireación de la chicha. De la misma manera la práctica de masticado y salivado es actualmente sustituido por el molino o la licuadora, cosa que disminuye la calidad y el sabor de la fermentación (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

#### *1.8.1.5 Chicha de Yuca*

Esta bebida es típica de la provincia de Pastaza, pero por pertenecer a la amazonia también la consumen muchas personas tanto indígenas como mestizas en las parroquias de Tena, Puerto Napo y Misahualli.

### **Preparación**

Para elaborar la chicha se debe pelar y cocinar la yuca en agua sin sal hasta que se suavice. Luego se pasa la yuca a una batea de madera y se machaca con un mazo, a esta yuca machacada se la llama “masato”. El siguiente paso es masticar o salivar los trozos de masato que han quedado duros o fibrosos. Las mujeres mastican el masato y lo devuelven a la batea. Es importante aclarar que esta técnica de masticado, contrario a lo que se cree, es necesaria para mejorar el sabor y la fermentación adecuada de la chicha. La saliva contiene enzimas que convierten el almidón del grano en azúcares más digeribles y fermentables. La saliva además endulza la yuca, evitando de esta manera la necesidad de agregar panela o azúcar a la mezcla (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)

#### *1.8.1.6 Chucula*

La forma de preparar esta bebida es muy fácil, se cosecha el plátano maduro, se lo cocina muy bien y luego se lo machaca dentro de su olla mismo para posteriormente beberla.

### *1.8.1.7 Ayahuasca*

Al igual que la chicha de chonta y la de yuca esta bebida es muy importante dentro de ceremonias, es utilizada por los shamanes para curar enfermedades, acceder a otro nivel de realidad, prevenir acontecimientos y calmar problemas dentro de las comunidades, su nombre tiene el siguiente significado: aya que significa muerto y huasca bejuco, esta bebida se la obtiene de un bejuco.

## ***1.8.2 Gastronomía de la parroquia Misahualli***

### *1.8.2.1 Mazamorra de carne de monte*

Esta mazamorra se la prepara en una olla de barro grande, se raspa el plátano verde con la ayuda de una cuchara y se lo amasa con las manos para cocinarlo, se añade sal a la carne de monte ya sea el tapir, guanta, guatusa, armadillo etc. Esta preparación también se la realiza con guineo u orito verde, las mazamorras con carnes ahumadas no llevan sangre a diferencia de las mazamorras que se prepara con carne fresca a estas se les vierte un poco de sangre del animal en el plátano y algunas personas no usan la sal en esta forma de preparación.

Cuando haya espesado un poco esta preparación y se haya cocinado bien la carne de monte y el plátano se la retira del fuego y las presas se las separa en otro recipiente, este plato es una costumbre por lo general de las personas kichwas, ellos dicen que la madre debe servirse la cabeza junto con su hija mayor, las presas más carnosas son dadas a los niños pequeños y el papa siempre debe coger la pata o el brazo.

### *1.8.2.2 Locro de yuca con peces de río y carnes de monte*

Este locro a más de realizarlo con algunos peces de los ríos de la zona también se la prepara con carne, cuando se lo realiza con carne primero es necesario cocinarla y luego añadir la yuca troceada y pelada a diferencia de cuando se hace un locro de pescado, los peces más comunes en esta preparación son el bocachico, bagre y carachama, las carnes de monte más usadas son las de guanta, armadillo, guatusa, tapir y danta. Existen algunas variaciones en esta preparación, algunas culturas usan la pelma en vez de la yuca, otros usan hongos etc.

### *1.8.2.3 Uchumanga*

Dentro de esta preparación se utiliza mucho el palmito, que es un alimento que se lo extrae de la paja toquilla, la guadua o la chonta, cuando se la extrae de la guadua la planta debe ser joven y

no medir más de 2 metros de altura, la parte que sirve como alimento es la que se encuentra en el centro y es la más suave, este palmito en general se lo pica finamente, se lo cocina con agua y esta primera cocción sirve para eliminar el sabor amargo de este alimento, luego se enjuaga el palmito, se vuelve a cocinar con agua, sal y un ají, a esta preparación se le añade la carne o pescado, si el género cárnico es ahumado hay quienes dicen que es mejor, la cocción de este platillo se lo debe realizar en olla de barro ya que en el aluminio pierda y cambia su sabor, existen personas que añaden a esta preparación semillas de cacao blanco, hongos, pitón rallado y paso.

#### *1.8.2.4 Bebidas*

Al igual que en las otras parroquias de Tena y Puerto Napo las bebidas más consumidas dentro de la parroquia de Misahualli tenemos la chicha de chonta la chicha de yuca etc.

### **1.9 Localización**

#### *1.9.1 Parroquia Tena*

San Juan de los dos ríos de Tena, o simplemente Tena es una ciudad de Ecuador, capital de la Región Centro Norte (Ecuador) y provincia de Napo. Además, es la cabecera cantonal del cantón Tena.

#### *1.9.2 Ubicación geográfica*

Está ubicada en la zona Sur de la provincia sobre el valle del río Misahuallí a una altitud de 510 msnm., en la Región Amazónica del Ecuador.



**Ilustración 1-1:** Mapa de la parroquia Tena

**Fuente:** GAD Parroquial Tena



### ***1.9.3 Clima***

Posee un clima cálido-húmedo con temperatura promedio de 25 Grado Centígrados y humedad del 90 al 100 %.

### ***1.9.4 Población***

El cantón Tena tiene 60.880 habitantes, 35 979 viven en el área rural. La ciudad está dividida en 1 parroquia, la cual se subdivide en barrios.

La parroquia de tena tiene 33.934 habitantes, 16.922 hombres y 17.012 mujeres. La ciudad es el centro político de la provincia, alberga los principales organismos gubernamentales, culturales y comerciales.

### ***1.9.5 Geografía***

#### ***1.9.5.1 Hidrografía***

Por la ciudad de Tena atraviesan dos ríos, el río Tena y el río Pano, el cual desemboca en el río Tena en el centro de la ciudad. Unos pocos decámetros más abajo, del río se une con el río Misahuallí, el cual desemboca en el Napo en la población de Misahuallí.

#### ***1.9.5.2 Orografía***

Tena cuenta con más de cinco elevaciones menores como son el Pasourco, Pullurco, Chiuta, Tamburo, Itaurco, etc. La Cordillera de Galeras entra al territorio del Cantón Tena, en el sector donde nace el río Pusuno, en la línea divisoria con el Cantón Loreto (Provincia de Orellana).

### ***1.9.6 Fiestas populares***

- 15 de noviembre, Fundación de la ciudad Tena
- El 12 de febrero, se conmemora el descubrimiento del Río Amazonas, y la Provincialización de Napo

### ***1.9.7 Historia de la ciudad de Tena***

Cuando los españoles fundaron las ciudades de Archidona, Ávila y Alcalá del Río Dorado, se repartieron las tierras, incluidos los indígenas que allí habitaban, para su explotación y beneficio.

Los indígenas cansados de soportar los excesos de los españoles huyeron hacia la selva, escogieron las orillas de los ríos Tena, Pano o Napo para formar sus centros poblados.

Con la llegada de los Jesuitas estas concentraciones humanas tomaron los nombres de Tena, Puerto Napo, San Javier (cerca de donde hoy es Puerto Misahualli), Ahuano, Santa Rosa, (cerca del actual Hotel Jaguar) entre otras. Fueron Pueblos que pertenecían al radio de influencia de Archidona. Unos desaparecieron mientras otros adquirieron su propio prestigio.

Los quijos, en determinado momento de la historia, perdieron su idioma original y pasaron a llamarse quichuas, alamas o yumbos. Los grupos quichuas se diferenciaban unos a otros tomando el nombre del lugar donde habitaban, así teníamos los panos, misahuallíes, ongotas, ahuanos, etc. En la época de la conquista española nuestro Cantón formó parte del territorio de la Gobernación de Quijos; en los primeros tiempos de la república perteneció a la Provincia de Pichincha como parte integrante del Cantón Quijos. Desde 1861 se crea la Provincia de Oriente y este territorio entra a formar parte del cantón Napo, nombre que se mantiene hasta el 30 de Abril de 1969 en que pasa a denominarse Tena (X, 2008)

#### **1.10 Parroquia Puerto Napo**

Esta parroquia está ubicada a orilla del río Napo a 267 metros sobre el nivel del mar y se encuentra al sur de la ciudad de Tena

##### ***1.10.1 Población***

La parroquia de Puerto Napo tiene una población total de 5933 habitantes, 2796 hombres y 2597 mujeres.

##### ***1.10.2 Orografía***

La altura con la que oscila es aproximadamente 2000 y 300 metros lo cual provocan un relieve irregular a la parroquia de Puerto Napo, en las riveras del río Napo el relieve es completamente bajo y plano.

##### ***1.10.3 Hidrografía:***

Entre sus formadores en esta hidrografía numerosa se encuentran el Jatunyacu, el Napo, Pibi, Lla, Chucapi, Sinda; Huaysayacu, Moracay, etc.



**Ilustración 2-1:** Mapa de Puerto Napo

**Fuente:** GAD Parroquial Puerto Napo

#### ***1.10.4 Historia de la parroquia de Napo***

##### ***1.10.4.1 Presencia de los Incas en la zona del Napo.***

Los cronistas españoles e historiadores identifican al menos dos grandes grupos humanos que habitaron la actual provincia de Napo, los Omaguas y los Quijos. En el caso de los primeros, parece ser que antes del encuentro con los españoles, los Omaguas ya habían tenido al menos un contacto con el Inca Huayna Cápac. Toribio de Ortigueira obtiene esta información a través de Isabel Guachi, quien estuvo en la expedición del Inca, dando la siguiente descripción: “eran de buena disposición, bien ajustados, vestidos de manta y camisas del algodón pintadas de pincel y de diferentes pinturas”. En el caso de los Quijos, era evidente que su contacto con los pueblos de la sierra interandina era muy fluido al igual que con los Incas (GAD de Napo, 2014)

Autores mencionan que la zona de Papallacta era un centro de sanación y paso obligado para ingresar a tierras bajas. Igualmente se menciona que los Incas destinaron funcionarios de su administración para que establezcan mecanismo de gobierno con los habitantes de las tierras cálidas. Gutiérrez Marín en su libro Quijos (2009) menciona que la zona de Quijos o “Hatunquixos” era conocida por estar ubicada al otro lado del gran río, y de la cual se podía aprovisionar de canela, oro, entre otros productos (GAD de Napo, 2014)

En el mismo estudio se menciona a Pablo Ospina quien manifiesta que el territorio Quijo se encontraba situado al Norte con el río Aguarico, al Sur con el Napo, al Este el territorio Omagua, entre los ríos Coca y Napo, sobre todo hacia la cordillera, en la llamada anticlinal del Napo (GAD de Napo, 2014)

Las diferencias culturales con los pueblos del Napo y lo inhóspito del terreno para los habitantes andinos, no permitieron a los Incas desarrollar un sistema ordenado de sometimiento, tampoco la instalación de infraestructura permanente como fortalezas o ciudades; solamente un enlace de contactos y de intercambio comercial (GAD de Napo, 2014)

### **1.11 Parroquia Misahualli**

Misahualli es uno de los balnearios de la provincia de Napo más visitados por los turistas de, este balneario está rodeado por un bosque húmedo en el cual viven los monos capuchinos.

El puerto Misahualli se encuentra a 30 minutos de la ciudad de Tena, las carreteras de acceso a este lugar se encuentran en perfectas condiciones. El puerto está a 517 metros aproximadamente sobre el nivel del mar y es uno de los lugares con más biodiversidad por metro cuadrado de todo el mundo.

#### **1.11.1 Clima**

Su clima es tropical, la temperatura promedio es de 23.9°C y aunque hay meses en el año donde no llueve aquí en Misahualli siempre lo hace.

#### **1.11.2 Población**

Esta parroquia está conformada por 7 barrios, las palmas, chino, 1 de mayo, central, las chontas, el pedregal y sol del oriente, la mayoría de la población se identifica como indígena. La parroquia de Misahualli tiene 5127 habitantes, 2668 hombres y 2459 mujeres.



**Ilustración 3-1:** Mapa de la Parroquia Misahualli

**Fuente:** GAD Parroquial Misahualli

### ***1.11.3 Turismo***

Su atractivo turístico más importante es la playa de arena blanca que tiene esta parroquia, sus playas miden alrededor de 700 metros a lo largo del río, existen otros atractivos turísticos importantes como los viajes en canoa a diferentes comunidades, zoológicos y hoteles del lugar al igual que sus restaurantes de comida típica y tradicional.

### ***1.11.4 Historia de la parroquia Misahuallí***

Puerto Misahuallí empieza a poblarse a partir de la Guerra de 1941, cuando la gente de la rivera del río Napo se refugió en el sector. Según datos del señor Guillermo Rivadeneyra uno de los habitantes más antiguo del lugar (1963), donó unas hectáreas de terreno a los militares para que construyan su destacamento (GAD Parroquial Rural de Puerto Misahuallí, 2016)

Con la inauguración de la carretera Puerto Napo-Misahuallí, en el año 1966 y la llegada de las compañías Petroleras, la población empieza a desarrollarse. En 1967 un grupo de ciudadanos, solicitan la donación de 7 hectáreas al General Guillermo Rodríguez Lara, Ministro de Defensa, el IERAC (Instituto Ecuatoriano de Reforma Agraria y Colonización), hoy INDA, dirigió la colonización del lugar. El 30 de abril de 1969, Puerto Misahuallí es elevado a la categoría de Parroquia, siendo el primer Teniente Político el señor Alfonso Cortés; Puerto Misahuallí festeja sus fiestas el primero de mayo, coincidiendo con el festejo del patrono de la parroquia San José Obrero cuya festividad. Hasta antes del aparecimiento de la carretera, Misahuallí fue un puerto con gran movimiento comercial en la rivera de sus ríos. Cuentan que, en un inicio, no existía cura párroco, debían traerlo desde el Tena, a celebrar misas por la noche, por la falta de energía se utilizaba cera o esperma que la llamaban “hualli”, desde entonces los pobladores dieron el nombre de Misahuallí a la “misa con velas”. También se dice que “hualli”, significa “troncos”, los que traía abundantemente el río cuando crecía (GAD Parroquial Rural de Puerto Misahuallí, 2016)

## **1.12 Marco conceptual**

### ***1.12.1 Tradición***

Según el autor (Pino, 2013) tradición “es aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza cuyo saber se traspasa, un conjunto de rasgos propios que han perdurado a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo”.

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Sopena, 1997, pp. 97-98)

Según el autor (Rama, 2006) “La tradición es tradicionalista que significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad “

### ***1.12.2 Cultura***

Según el autor (Garcés, Lilyan Benítez & Alicia, 2000, pág. 7) La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes.

El termino cultura corresponde al conjunto de ideas tradiciones realizaciones y características de un pueblo una nación o un imperio en un momento particular. Son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. (Antillón, 2004, pág. 13)

Se entiende como cultura un sistema y un proceso de comunicaciones simbólicas efectivas. No se trata así solo de un mero sistema técnico reproductivo para la cohesión social, sino también de un sistema que produce, conforma y transmite contenidos, valores, modelos de comportamiento, en proceso e implicando prácticas sociales activas o pasivas (Zallo, 1988)

### ***1.12.3 Turistas***

Se conoce popularmente con el término de turista a aquella persona que se traslada de su territorio de origen o de su residencia habitual a un punto geográfico diferente al suyo. La ausencia se produce más allá de 24 horas e incluye pernoctación en el punto geográfico de destino (Ucha, 2010)

Tradicionalmente, a la persona que se traslada de su país a otro y que lo hace con la finalidad de aumentar su conocimiento cultural, de aprender otras culturas, entre otras cuestiones, se la llamará turista, sin embargo, si lo que motiva el viaje o la visita a otro país es una cuestión de salud, por ejemplo, al individuo de todas maneras por cumplir con las mencionadas características de dejar su país más de 24 horas y de pernoctar en otro, también se lo llamará turista, aunque claro, su finalidad no sea la de aumentar su saber cultural (Ucha, 2010)

#### ***1.12.4 Rutas turísticas***

Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad (Montecinos, 2012, pág. 101)

#### ***1.12.5 Exótico***

En términos generales, la palabra exótico se utiliza como adjetivo calificativo para marcar el carácter de raro o extraño que una cosa, persona o elemento posee en determinados lugares o espacios (Bembibre, 2010)

### **1.13. Marco legal**

La presente Etnografía está fundamentada en la Constitución de la República del Ecuador, sección cuarta del Ministerio de Cultura en su art. 21.- en el cual dice que *las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución* (Ministerio de Cultura, 2008)

También está basada en objetivo 5 del plan nacional del buen vivir 2013-2017 donde expresa: ***convertir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad***, el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio (Ministerio de Inclusión Económica y Social, 2008)



## **1.14 Hipótesis**

### ***1.14.1 Hipótesis general***

La creación de una ruta gastronómica entre las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli promoverá la cocina típica y tradicional en el Cantón Tena, Provincia de Napo.

### ***1.14.2 Hipótesis específicas***

La identificación de los platos típicos y tradicionales de las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli promoverán la cocina típica y tradicional en el Cantón Tena, Provincia de Napo.

La definición de los sitios de la ruta gastronómica de integración parroquial aportarán grandemente al desarrollo turístico gastronómico del Cantón.

La difusión de la ruta gastronómica de las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli dentro de las páginas web de los GAD para promoverán la cocina típica y tradicional del Cantón.

## CAPITULO II

### 2 METODOLOGÍA

#### 2.1 Localización y temporalización

La presente etnografía se efectuó en el cantón Tena específicamente en las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli, localizadas en la región amazónica del Ecuador, la misma que tuvo una duración de aproximadamente 6 meses, desde el mes de mayo 2018 hasta octubre del 2018, en este tiempo se determinó todo en cuanto a los referentes teóricos que aporten para la creación de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli para promover la cocina típica y tradicional, finalizando de esta forma con la documentación de la ruta gastronómica de estas tres parroquias del Cantón Tena provincia de Napo a través de una revista y publicación en sitios webs de los Gad parroquiales.

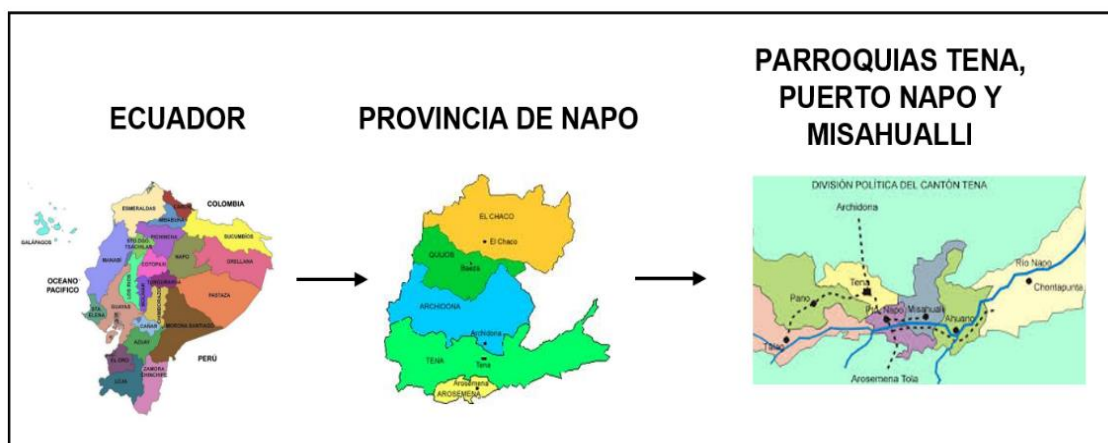


Ilustración 1-2: Mapa general

#### 2.2 Variables

##### 2.2.1 Identificación

- **Variable Independiente:** Cocina Típica y Tradicional.
- **Variable Dependiente:** Diseño de una ruta gastronómica.

### 2.2.2 Operacionalización de variables

**Tabla 1-2:** Variables

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
<b>Diseño de una ruta gastronómica</b>	Fiestas tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pregón de Fiestas por la fundación del Tena.</li> <li>• Desfile cívico</li> <li>• Carnaval</li> <li>• Elección de la reina de tena y guayusa warmi</li> </ul>
	Tradiciones del Cantón Tena, parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli  Atractivos turísticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Semana santa</li> <li>• Día de los difuntos</li> <li>• Navidad</li> <li>• Fiestas de fin de año</li> <li>• Turismo en Misahualli</li> <li>• Parque Amazónico la Isla</li> <li>• Rafting y Kayaking en el rio Napo</li> <li>• Parque lineal de Tena</li> <li>• La Laguna Azul</li> <li>• Excursiones a lo largo del Rio Misahualli</li> <li>• Estación biológica Jatun Sacha</li> <li>• Iglesia Catedral de Tena</li> <li>• Cascada de Latas</li> </ul>
<b>Cocina típica y tradicional</b>	Productos agrícolas.  Condimentos gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plátano</li> <li>• Yuca</li> <li>• Maíz</li> <li>• Palmito</li> <li>• Chonta</li> <li>• Morete</li> <li>• Culantro indio</li> <li>• Ají</li> <li>• Ishpingo</li> <li>• Achiote</li> <li>• Tomillo</li> <li>• Canela</li> </ul>

	Métodos de preparación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moderna</li> <li>• Ancestral</li> <li>• Mixta</li> </ul>
	Consumo de bebidas típicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcohólicas</li> <li>• No alcohólicas</li> </ul>
	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Típica</li> <li>• Tradicional</li> </ul>

Elaborado por: Villalva Michael (2018)

### 2.2.3 Definición

a) **Cocina Típica y Tradicional.** – Según (Bembibre, 2010) El concepto de cocina típica “es aquel que se aplica a la comida particular y específica de una región o comunidad del planeta” mientras que cocina tradicional es un conjunto de valores morales y culturales de la alimentación que con el paso del tiempo han ido cambiando o ha habido modificaciones en sus preparaciones o ingredientes.

b) **Diseño de una ruta gastronómica.** – Una ruta Gastronómica es un itinerario que permite disfrutar y reconocer de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional (Barrera, 2006, pág. 185)

#### c) Tipo y Diseño de la investigación

Esta investigación es de tipo bibliográfico, exploratoria, descriptiva, no experimental y de corte transversal.

**Investigación Bibliográfica.** - Da lugar a las siguientes observaciones:

- La investigación puede ser de una cuestión, un autor, una ciencia completa o una materia.
- Puede tratar sobre cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunos caracteres individuales. (Otlet, 2007, pág. 335)

Esta información se recopiló de revistas, libros, periódicos, páginas webs, etc. Con la finalidad de adquirir toda la información necesaria para la investigación.

**Investigación Descriptiva.** - Requiere de considerable conocimiento del área que se investiga para formular las preguntas específicas que busca responder. La descripción puede ser más o menos profunda, pero en cualquier caso se basa en la medición de uno o más atributos del fenómeno descrito (Narváez, 2009, pág. 181)

Se la realizó con el uso de técnicas bibliográficas e investigaciones de campo tales como entrevistas en el cantón Tena parroquias, Tena, Puerto Napo y Misahualli y encuestas en dichas parroquias, con lo que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de esta etnografía.

**Investigación Exploratoria.**- Se basa en muestras pequeñas y aplica técnicas conocidas como grupos focales (entrevistas en grupo), también se aplica otras técnicas de investigación exploratoria como las encuestas piloto con muestras pequeñas. (Naresh, 2004, pág. 39).

Según el autor (Mediano, 2014) tiene 3 objetivos fundamentales:

- ✓ Descubrir las variables significativas en la situación de campo.
- ✓ Detectar la relación entre las variables
- ✓ Poner los cimientos para investigaciones posteriores

Se exploró en gran mayoría los platillos típicos y tradicionales que se encuentran inmersas en las parroquias de Tena, puerto Napo y Misahualli, lo cual sirvió para aumentar el grado de familiaridad con dicha gastronomía de esta región amazónica.

**Investigación no experimental.** - En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. (Yuni, 2006, pág. 213)

La etnografía que se realizó no fue de investigación experimental ya que no se manipuló las variables, sino que se hizo una observación bastante crítica para luego analizarla.

**La investigación de corte transversal.**- Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) (Heinemann, 2003)

La presente etnografía es de corte transversal ya que se determinó un periodo finito de tiempo para concluir la, la misma que posteriormente se tabuló, discutió y se presentó los resultados.

#### **2.2.4 Método y técnicas**

Los métodos técnicos que se utilizaron en esta investigación fueron:

**Método Teórico.**- Según el autor (Sánchez, 2004-2011) “el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias.”

**Método Empírico.** - Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante. (Landeau, 2007)

Los instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

- ✓ **Encuesta:** Consiste en un conjunto articulado y coherente de preguntas que se formulan a las personas sobre la base de un cuestionario. Se puede realizar por correo, Frente a frente, en la calle, en establecimientos, comerciales o en el domicilio de las personas, y también a través del teléfono. (Esteban & Fernández, 2009)
- ✓ **Entrevista:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero. (Ruiz, 2012)

**Método Estadístico.** - Estudia el conjunto de datos numéricos obtenidos de la realidad a través de cualquier procedimiento. Consiste en la agrupación de los datos obtenidos para mediante determinadas reglas, efectuar comparaciones y sacar conclusiones. (Peinado, 2013)

La aplicación de entrevistas y encuestas dio paso a la aplicación de este método mediante el cálculo porcentual.

## **2.2.5 Población y muestra**

### **2.2.5.1 Tamaño de la muestra**

Para establecer el tamaño de la muestra se debe observar el nivel de exactitud requerido y el error de muestreo aceptable, con la intención de comprender el grado de veracidad de los resultados obtenidos.

Los datos fueron obtenidos de la Coordinación General de Estadística e Investigación – Ministerio de Turismo, estas son estimaciones realizadas a partir de la encuesta de Turismo Receptor 2015 y la de Turismo Interno 2012 con alrededor de 162.241 turistas en total.

$$n = \frac{z^2 \times s^2 \times N}{z^2 s^2 + e^2 N}$$
$$n = \frac{1,96^2 \times 0,50^2 \times 162.241}{1,96^2 0,50^2 + 0,05^2 162.241}$$
$$n = 383.2525 = 383$$

Dónde:

$Z$  = Nivel de confianza cuando es del 95% (1,96)

$S$  = Varianza (0,5)

$N$  = Población total

$e$  = Error Muestra (5%)

A saber, el error de la muestra seleccionado fue del 5% por ser un valor referencial y de acuerdo con la población estudiada, por este motivo el nivel de confianza fue del 95%. La varianza de 0,5 es intransigente y la población total de 162.241, consiguiendo como resultado 383 encuestas eligiendo de manera aleatoria.

## CAPITULO III

### 3. PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Dentro de esta unidad se muestran los resultados adquiridos al aplicar los siguientes instrumentos:

- a) **Encuesta:** fue aplicada en el cantón Tena a las personas en un rango de edad de 15 a 60 años.
- b) **Entrevista:** Se formuló un tipo de entrevista dirigida a los propietarios de locales de comida típica y tradicional con mayor trascendencia en el cantón Tena para la creación de la ruta gastronómica.

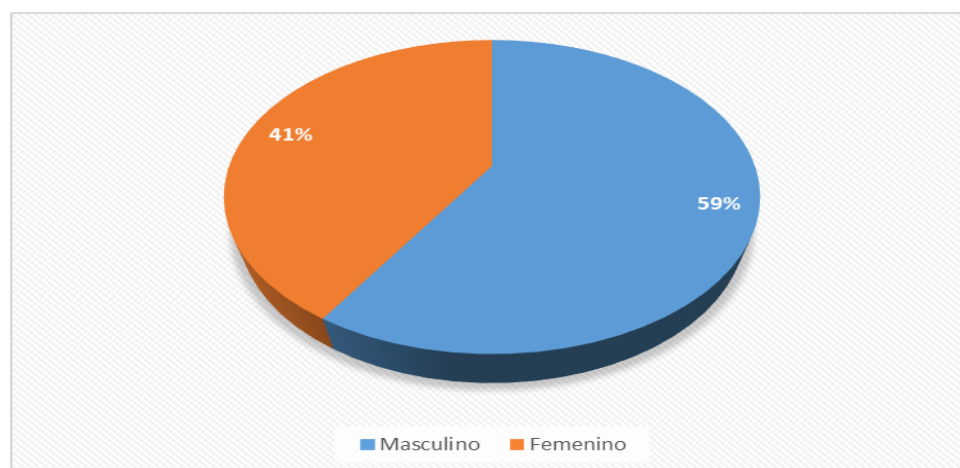
#### Pregunta 1. ¿A qué sexo pertenece usted?

**Tabla 1-3:** Sexo de la población encuestada

Opción	Respuesta	Porcentaje
Masculino	226	59%
Femenino	157	41%
Totales	383	100%

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 1-3:** Sexo de la población encuestada

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



### **Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas el 59% de turistas que visitan el cantón Tena corresponde al sexo masculino, mientras que el 41% de los encuestados fueron de sexo femenino.

### **Interpretación:**

De acuerdo a los resultados obtenidos existen más visitantes del sexo masculino que asisten al cantón Tena para visitar sus atractivos turísticos y gastronómicos. Esto se debe a sus grandes extensiones de selva y los deportes extremos que necesitan de gran coraje y decisión al momento de practicarlos, por ende, los más arriesgados a visitar lugares con estas características son los hombres.

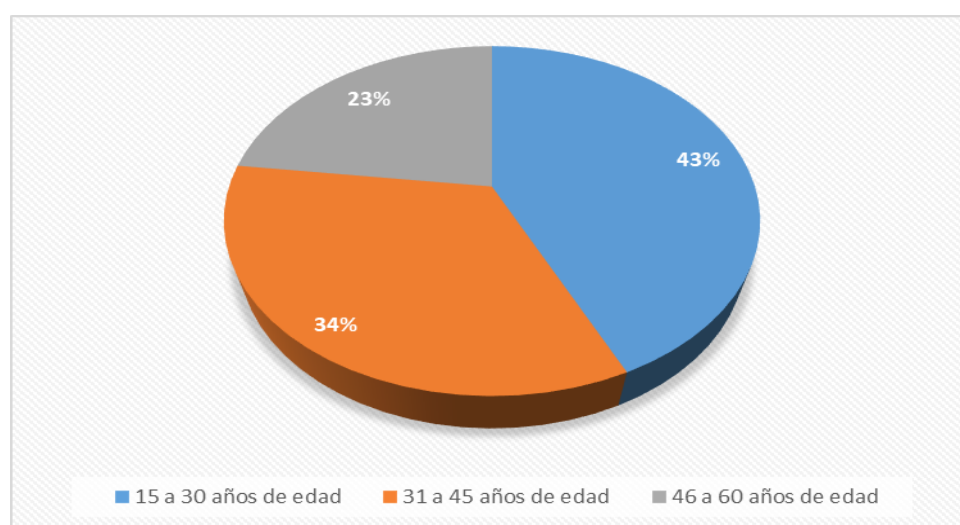
### **Pregunta 2 ¿En qué rango de edad se encuentra usted?**

**Tabla 2-3:** Rango de edad.

Opción	Respuesta	Porcentaje
15 a 30 años de edad	165	43,08%
31 a 45 años de edad	130	33,94%
46 a 60 años de edad	88	22,98%
<b>Totales</b>	<b>383</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 2 -3:** Rango de edad

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

### **Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados la mayoría de encuestados tienen la edad promedio de 15 a 30 años de edad con un 43%, seguidos por el 34% que se encuentra en los rangos de edad de 31 a 45 años, finalmente con un rango de edad de 46 a 60 años está un 23%.

### **Interpretación:**

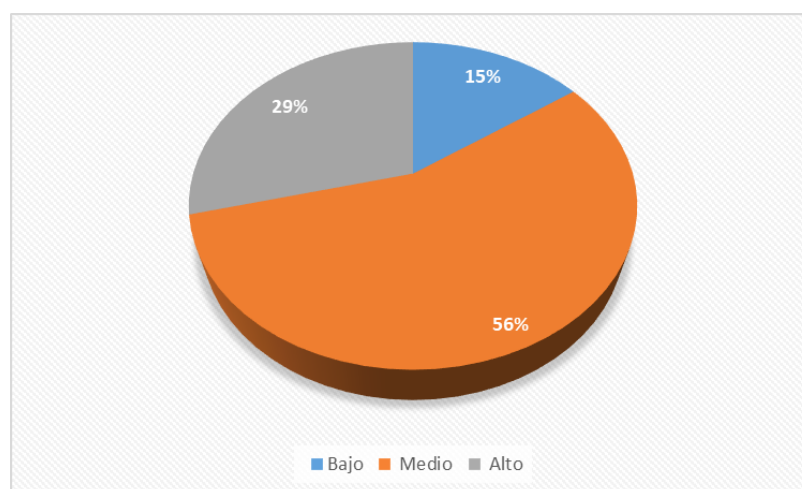
Se puede corroborar que las personas con la edad de 15 a 30 años, llegan a visitar en su mayoría el cantón Tena ya que son personas jóvenes que a más de buscar una estancia cómoda ellos visitan el cantón y la provincia por practicar deportes extremos, acceder a las selvas y exponerse a grandes caminatas en busca de nuevas aventuras muchas de estas de difícil acceso, las personas de mayor edad suelen aventurarse más en las playas de los ríos, visitas dentro de la ciudad o el sector urbano y lugares que cuenten con fácil acceso o senderos por donde ellos puedan llegar de una manera fácil y menos peligrosa..

### **Pregunta 3 ¿Dentro de qué nivel económico se encuentra usted?**

**Tabla 3-3:** Nivel económico

Opción	Respuesta	Porcentaje
Bajo	58	15,14%
Medio	214	55,87%
Alto	111	28,98%
<b>Totales</b>	<b>383</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad  
**Realizado por:** Michael Villalva, 2018



**Gráfico 3-3:** Nivel económico

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad  
**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

### Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados la mayoría de encuestados pertenece a la clase social media con el 55,87%, posteriormente se encuentra la clase social alta con el 28,98%, finalizando con la clase social baja con 15,14%.

### Interpretación:

Se identifica que las personas con mayor tasa de visitas en el cantón Tena son los turistas de clase social media, esto se debe a que en el lugar los costos son prácticamente bajos y esto permite a que muchos turistas extranjeros y nacionales de clase media puedan visitar el cantón Tena y disfruten de toda la gastronomía típica y tradicional del lugar al igual que sus diferentes destinos turísticos.

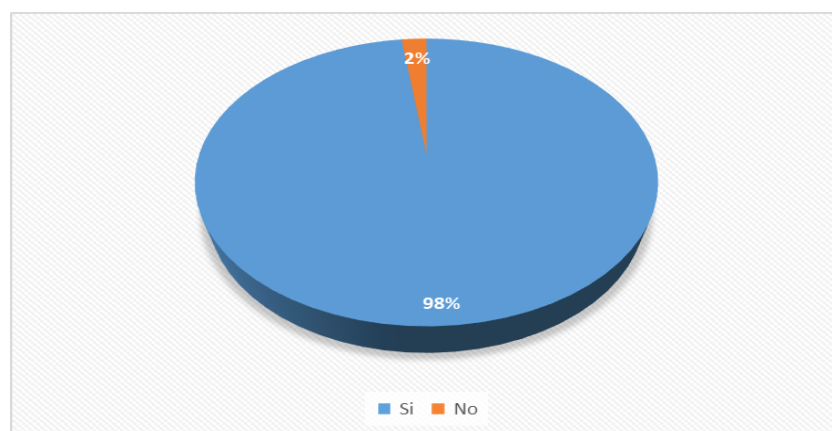
### Pregunta 4 ¿Cree usted que una ruta gastronómica contribuye con el desarrollo local?

**Tabla 4-3:** Ruta gastronómica y desarrollo local

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	375	97,91%
No	8	2,09%
<b>Totales</b>	<b>383</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Realizado por:** Michael Villalva, 2018



**Gráfico 4-3:** Desarrollo local mediante una ruta gastronómica

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

### **Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados el 97,91% considera que la ruta gastronómica contribuye con el desarrollo local, mientras el 2,09% considera que no contribuye a su desarrollo.

### **Interpretación**

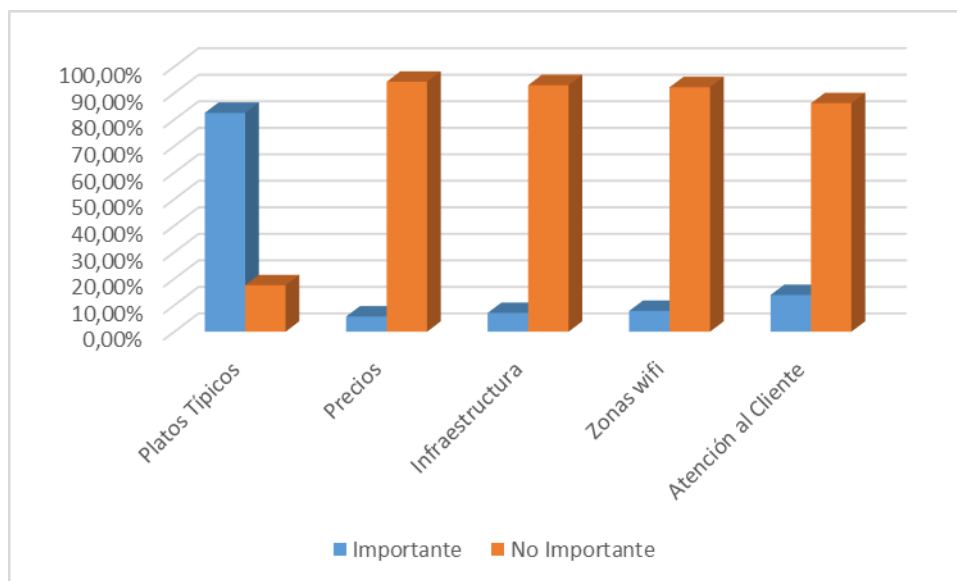
Los turistas que visitan el cantón Tena confirman que la ruta gastronómica contribuye al desarrollo local aportando el crecimiento laboral y económico de sus habitantes, aseguran que al existir una ruta gastronómica diseñada y publicada en la web muchos turistas de todo el mundo podrán acceder a esta información y conocer con exactitud donde llegar.

**Pregunta 5 ¿Qué cree usted que debe ser lo más importante dentro de una ruta gastronómica? Señale las que crea importante.**

**Tabla 5-3:** Elementos importantes en la ruta gastronómica

<b>Opción</b>	<b>Importante</b>	<b>% Importante</b>	<b>No Importante</b>	<b>% No Importante</b>	<b>Total</b>	<b>%Total</b>
Platos Típicos	316	82,51%	67	17,49%	383	100,00%
Precios	22	5,74%	361	94,26%	383	100,00%
Infraestructura	27	7,05%	356	92,95%	383	100,00%
Zonas wifi	30	7,83%	353	92,17%	383	100,00%
Atención al Cliente	53	13,84%	330	86,16%	383	100,00%

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad  
**Realizado por:** Michael Villalva, 2018



**Gráfico 5 -3: Aspectos importantes dentro de una ruta gastronómica**

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

### **Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados el 82,51% piensa que lo más importante dentro de una ruta gastronómica son los platos típicos, continuamente con el 13,84% la atención al cliente, mientras el 7,83% prefiere las zonas wi fi, consecutivamente con 7,05% la infraestructura y finalizando con 5,74% precios.

### **Interpretación:**

Los turistas que visitan el cantón Tena tienen presente que lo más importante dentro de una ruta gastronómica son los platos típicos, formando un ícono imprescindible en sus mentes por el único motivo de que habrán probado comida propia del lugar con una forma distinta de preparación, esto es lo fundamental para turistas nacionales e internacionales ya que ellos suelen visitar nuevos lugares por conocer más acerca de la gastronomía, las culturas y sus tradiciones. Lo menos importante para los turistas son los precios debido a que al momento de aventurarnos a otros lugares lo primero que debemos conocer es que se realizará un gasto a cambio de realizar turismo y consumo de la gastronomía ofertada en cada sitio.

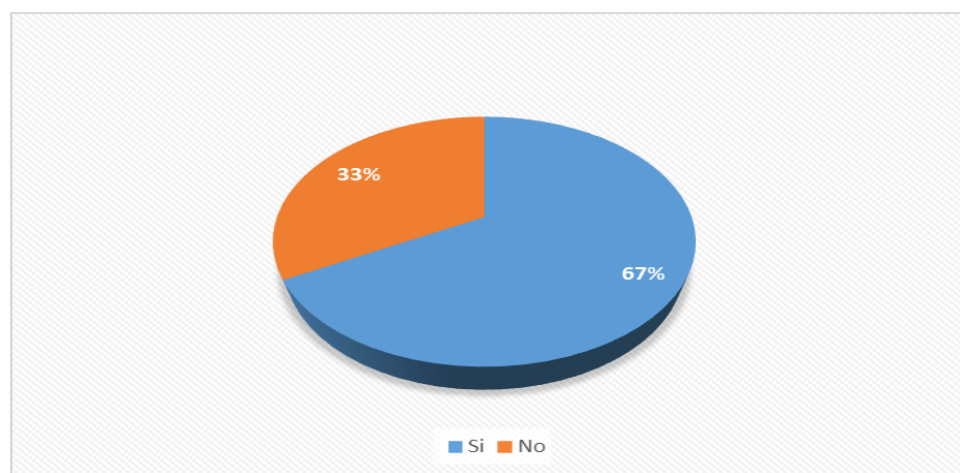
### Pregunta 6 ¿Conoce usted los destinos turísticos del cantón Tena y sus sitios gastronómicos?

**Tabla 6-3:** Destinos turísticos del cantón Tena

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	257	67,10%
No	126	32,90%
<b>Totales</b>	<b>383</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 6-3:** Destinos turísticos y sitios gastronómicos

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

#### **Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados el 67% de las personas encuestadas conoce los destinos turísticos de la provincia de Napo y sus sitios gastronómicos, mientras que el 33% desconoce de los destinos.

#### **Interpretación:**

La mayoría de turistas conoce los diferentes destinos turísticos gastronómicos que le brinda la provincia de Napo, un gran punto de importancia, a pesar de todo existe una porción de turistas que los desconoce debido a la falta de difusión en páginas web, publicidad en revistas electrónicas o actualización de información en el internet respecto al ámbito gastronómico.

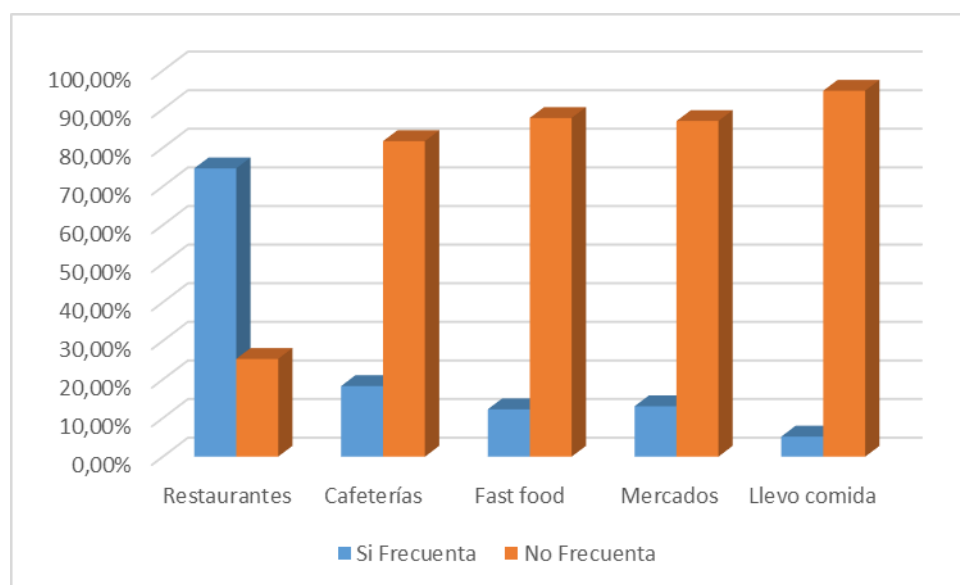
**Pregunta 7 ¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar para desayunar o almorzar?  
Puede marcar más de una opción**

**Tabla 7-3:** Locales más visitados

Opción	Si Frecuenta	No Frecuenta	Total	% Si Frecuenta	% No Frecuenta	% Total
Restaurantes	286	97	383	74,67%	25,33%	100,00 %
Cafeterías	70	313	383	18,28%	81,72%	100,00 %
Fast food	47	336	383	12,27%	87,73%	100,00 %
Mercados	50	333	383	13,05%	86,95%	100,00 %
Llevo comida	20	363	383	5,22%	94,78%	100,00 %

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 7-3:** Establecimientos frecuentes para alimentación

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados el 74,67% frecuenta restaurantes para obtener su servicio de alimentación, el 18,28% gusta de cafeterías, el 13,05% prefiere los mercados, el 12,27% se consiente en fast food, mientras que el 5,22% compra su comida para llevar.

### Interpretación:

Los turistas que visitan los lugares gastronómicos del cantón Tena mencionan en su mayoría que la alimentación la realizan en restaurantes debido a su variedad de platos que ofertan en el menú y para saciar su necesidad de alimentación luego de haber visitado varios destinos turísticos o haber realizado algún deporte extremo. Sin embargo, el resto utiliza lugares variados en la zona para satisfacer sus necesidades de alimentación y un porcentaje muy pequeño lleva comida debido a que son personas que viven en los alrededores de los destinos turísticos.

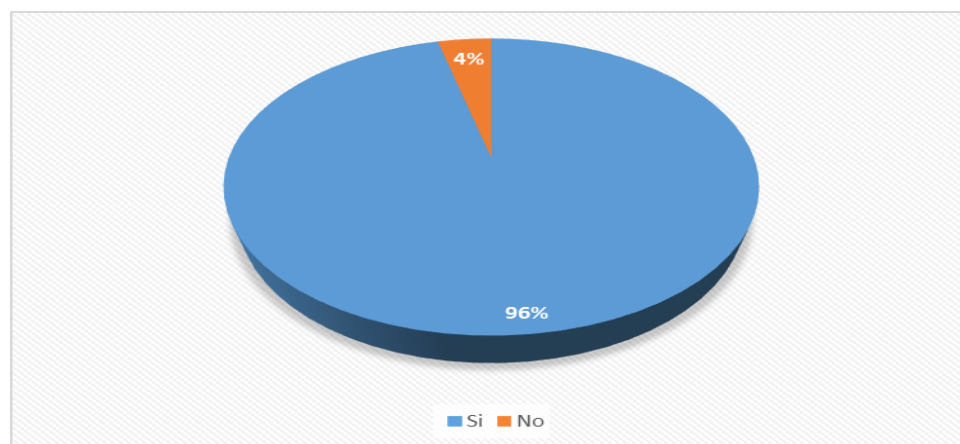
### Pregunta 8 ¿Cree usted que implementar una ruta gastronómica en la provincia de Napo le ayudaría a usted a aprovechar su tiempo?

**Tabla 8-3:** Aprovechamiento del tiempo mediante la ruta gastronómica

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	368	96,08%
No	15	3,92%
<b>Totales</b>	<b>383</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 8-3:** Aprovechamiento del tiempo mediante una ruta gastronómica

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

### Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados el 96% considera que aprovecharía su tiempo en la implementación de la ruta gastronómica en la provincia de Napo, mientras que el 4% considera que no.



## Interpretación

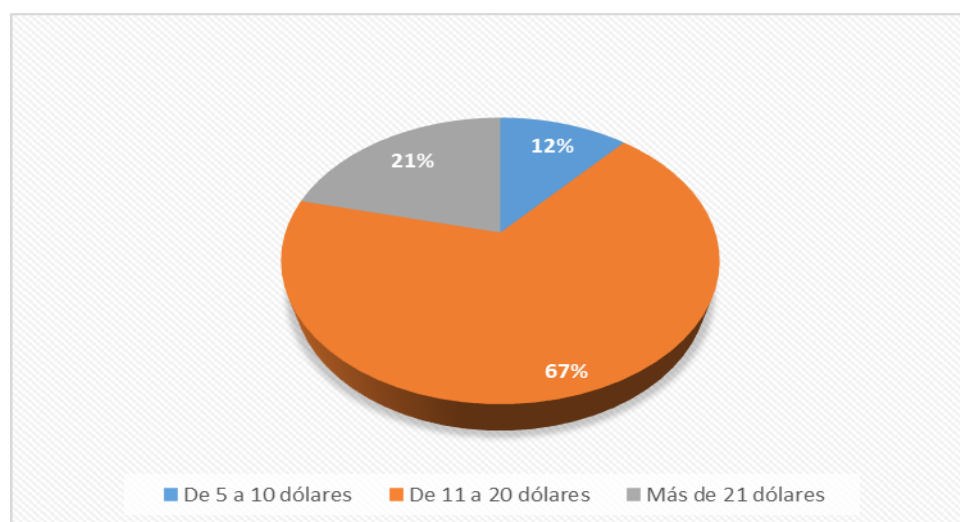
Los turistas consideran un apoyo para la priorización de su tiempo con la implementación de la ruta gastronómica en el cantón Tena, provincia de Napo beneficiando su conocimiento sobre la ubicación de los distintos lugares donde se expenden un platillo en particular debido a que ellos buscan información de la comida típica y tradicional de la zona, pero no conocen específicamente donde es recomendable servirse estos alimentos o en qué lugares ellos encontraran un menú más variado.

### Pregunta 9 ¿Cuál es el gasto promedio que realiza para alimentación y bebida durante el día?

**Tabla 9-3:** Promedio de alimentación por día

Opción	Respuesta	Porcentaje
De 5 a 10 dólares	44	11,49%
De 11 a 20 dólares	258	67,36%
Más de 21 dólares	81	21,15%
<b>Totales</b>	<b>383</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad  
**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 9-3:** Gasto promedio de alimentación por día

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad  
**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

### **Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados la mayoría de encuestados con el 67,36% realiza un gasto al día en alimento y bebidas de 11 a 20 dólares, seguidamente con el 21,15% gasta más de 21 dólares, finalizando el 11,49% realiza un gasto de 5 a 10 dólares al día.

### **Interpretación:**

Los turistas que visitan el cantón Tena siendo en su mayoría de la clase social media aportan con un gasto de 11 a 20 dólares en un día de visita en los establecimientos que prestan servicios de alimentación y bebidas, este gasto promedio se debe a que en los diferentes destinos gastronómicos el precio de cada plato fuerte está entre los 4 y 5 dólares beneficiando considerablemente al crecimiento económico y gastronómico de cada sector de la ruta gastronómica y del Cantón.

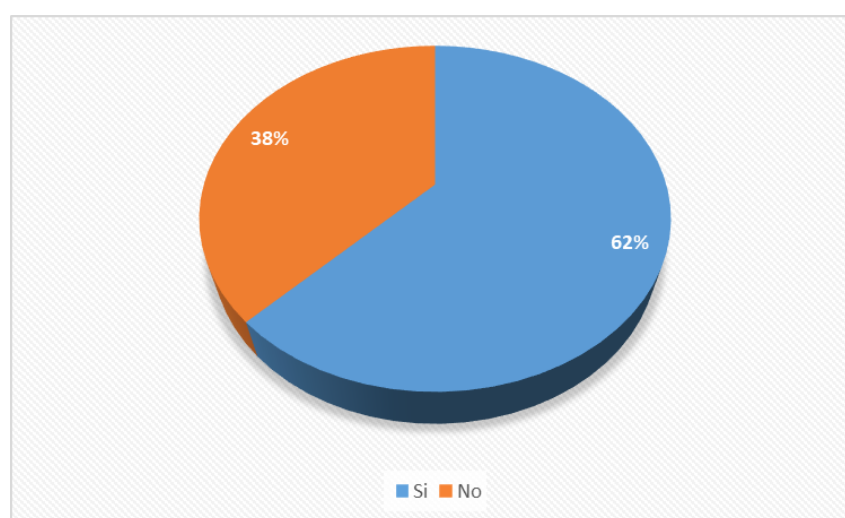
### **Pregunta 10 ¿Conoce usted los platos típicos y tradicionales de la provincia de Napo?**

**Tabla 10-3:** Platos típicos y tradicionales de la provincia de Napo

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	239	62,40%
No	144	37,60%
<b>Totales</b>	<b>383</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 10-3:** Conocimiento de platos típicos de la provincia de Napo

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

### **Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados el 62,40% de las personas encuestadas conoce sobre los platos típicos y tradicionales de la provincia de Napo, mientras que el 37,60% los desconocen.

### **Interpretación:**

Es importante identificar que los turistas que visitan el Cantón Tena poseen un conocimiento básico sobre los platos típicos y tradicionales los cuales muchas de las veces se informan de forma general en el internet, con la ayuda de su promoción y con esta creación de la ruta gastronómica se puede disminuir el desconocimiento sobre la gastronomía típica y tradicional del Cantón. Un porcentaje de turistas no conocen estos platillos típicos y tradicionales por el simple hecho de no haber visitado destinos turísticos comunitarios y por otros factores como la prohibición de caza de animales para la preparación de ciertos platos típicos y otras características personales como no saber nadar, miedo a los animales, alturas, espacios cerrados etc.

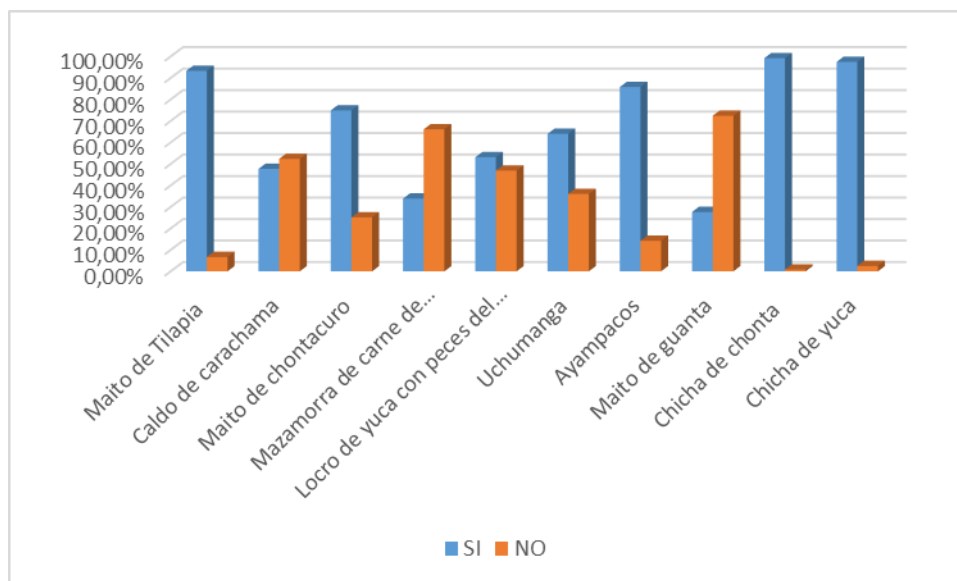
**Pregunta 11 ¿Si la respuesta anterior fue positiva, que platos típicos y tradicionales le gustaría consumir a usted?**

**Tabla 11-3:** Platos típicos y tradicionales del cantón tena

<b>Opción</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>TOTAL</b>	<b>%SI</b>	<b>%NO</b>	<b>%TOTAL</b>
Maito de Tilapia	223	16	239	93,31%	6,69%	100,00%
Caldo de carachama	114	125	239	47,70%	52,30%	100,00%
Maito de chontacuro	179	60	239	74,90%	25,10%	100,00%
Mazamorra de carne de monte	81	158	239	33,89%	66,11%	100,00%
Locro de yuca con peces del rio	127	112	239	53,14%	46,86%	100,00%
Uchumanga	153	86	239	64,02%	35,98%	100,00%
Ayampacos	205	34	239	85,77%	14,23%	100,00%
Maito de guanta	66	173	239	27,62%	72,38%	100,00%
Chicha de chonta	237	2	239	99,16%	0,84%	100,00%
Chicha de yuca	233	6	239	97,49%	2,51%	100,00%

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 11 -3:** Platos típicos y tradicionales del cantón tena

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

### **Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas al turista que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados el 99,16% de las personas encuestadas consumieron la chicha de chonta, el 97,49% consumieron de la chicha de yuca, el 93,31% de las personas consumieron del maito de tilapia, mientras que el 85.77% consumieron los ayampacos, sin embargo, el 74.90% consumió maito de chontacuro, el 64,02% consumió uchumanga, en tanto 53.14% consumió locro de yuca con peces del rio, el 47.70% de las personas encuestadas consumió caldo de carachama, el 33.89% consumió mazamorra de carne de monte, y para finalizar el 27.62% de las personas consumió maito de guanta.

### **Interpretación:**

Los platos de mayor aceptabilidad para el consumo en el cantón Tena es el maito de tilapia siendo este el plato típico representativo de la provincia de Napo, seguidamente están la chicha de chonta y yuca que son bebidas tradicionales del cantón Tena las cuales se las consume de gran manera en épocas de fiestas, cosechas y en temporadas la de chonta. Los maitos de pollo también son consumidos por ser este tipo de carne conocida en todo el mundo, los chontacuros se los consume en gran proporción debido a que despierta en los turistas una gran curiosidad por experimentar con su sabor, olor y textura. En los platillos menos consumidos tenemos el maito de guanta y la mazamorra de carne de monte, esto se debe a la ley de prohibición de caza de animales silvestres por ende muchas de las personas no tienen como preparar estos platillos con la libertad con la que antes lo hacían, hay que considerar que dentro de la provincia de Napo existe mucha variedad de

ingredientes y tradiciones plasmadas en la gastronomía que permitirán aprovechar la importancia de su consumo, así también ofrece nuevas alternativas a los turistas que visiten el Cantón Tena.

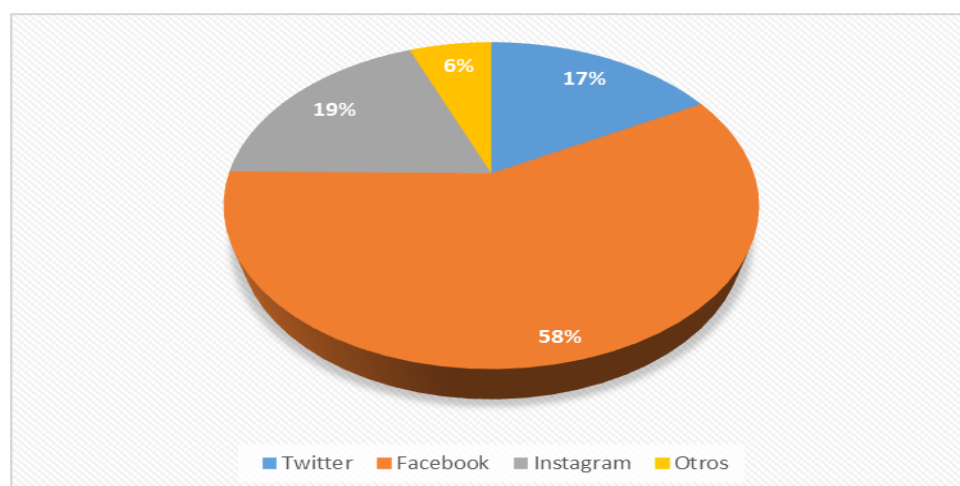
**Pregunta 12 ¿Por qué medio compartiría usted esta ruta gastronómica de la provincia de Napo con sus amigos?**

**Tabla 12-3:** Difusión de la Ruta gastronómica

Opción	Respuesta	Porcentaje
Twitter	65	16,97%
Facebook	223	58,22%
Instagram	72	18,80%
Otros	23	6,01%
<b>Totales</b>	<b>383</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 12 -3:** Medio de difusión de la ruta gastronómica

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Análisis:**

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados el 58,22% considera que Facebook es la mejor alternativa para compartir la ruta gastronómica, el 18,80% opina a favor de Instagram, el 16,97% piensa que Twitter es la mejor opción, el 6,01% compartiría por otras redes sociales.

### Interpretación:

Los Turistas que visitan el cantón Tena establecen que la mejor opción al momento de compartir la ruta gastronómica de la provincia del Napo, es la red social de Facebook al promover la información de una manera práctica y fácil y por ser la red social con mayor número de usuarios en todo el mundo.

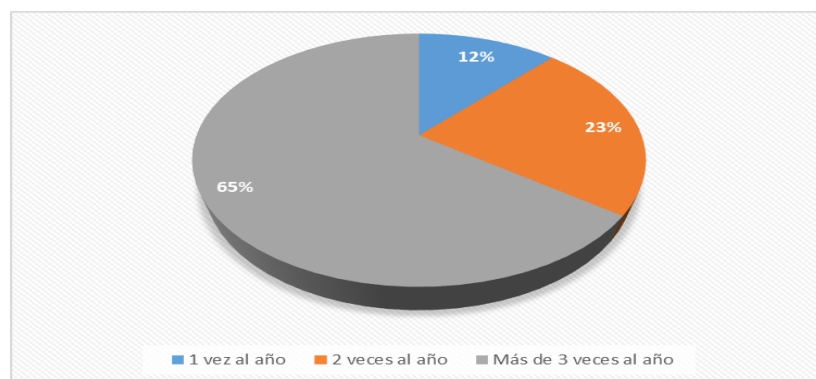
### Pregunta 13 ¿Con que frecuencia visita usted la provincia de Napo?

**Tabla 13-3:** Frecuencia de visita a la provincia de Napo

Opción	Respuesta	Porcentaje
1 vez al año	46	12,01%
2 veces al año	88	22,98%
Más de 3 veces al año	249	65,01%
<b>Totales</b>	<b>383</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Gráfico 13-3:** Frecuencia de visita a la provincia de Napo

**Fuente:** Encuesta aplicada a personas de 15 a 60 años de edad

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

### Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Tena se obtiene los siguientes resultados el 65,01% de las personas visitan más de 3 veces al año, en tanto que el 22,98% visitan 2 veces al año, mientras que el 12,01% visitan 1 vez al año.

**Interpretación:**

La visita de los turistas a los establecimientos que brindan el servicio de alimentos y bebidas se encuentra en un punto medio ya que una mediana parte de los turistas solo llega a visitar de máximo 2 veces al año, en respuesta se propone realizar promociones las cuales puedan incrementar la curiosidad de las personas que lo visitan 2 veces al año, logrando incrementar los ingresos de los habitantes del cantón.

**Perfil del Turista**

Analizadas las respectivas encuestas se determina que los posibles turistas pertenecen en su mayoría al género masculino y se encuentran en un rango de edad entre 15 a 30 años, perteneciendo a una clase social media. Consideran que la ruta turística contribuirá al desarrollo local y piensan compartirlo a través de la red social Facebook, poseen una posibilidad económica media, frecuentan la provincia de Napo más de 3 veces al año.

Entre los platillos gastronómicos que desean consumir se encuentran la chicha de chonta, la chicha de yuca, maito de tilapia, el ayampaco, maito de chontacuro, uchumanga; prefieren degustarlos en un restaurante para poder satisfacer sus expectativas.

## **CAPITULO IV**

### **4 PROPUESTA**

**4.1 Tema:** Ally micuna ñambi (Buena comida en el camino) “Tena, Napo, Misahualli”

**4.2 Antecedentes:**

Ally micuna ñambi (Buena comida en el camino) Tena, Napo y Misahualli fue creada y plasmada en una revista digital interactiva de una ruta gastronómica de dichas parroquias del cantón Tena con la única finalidad de aportar mayor facilidad y acceso a información actualizada de los platillos típicos y tradicionales que se expenden en el cantón, tomando en cuenta restaurante con mayor trascendencia en el arte culinario.

La cocina típica y tradicional es un legado imprescindible que se transmite durante varias generaciones y es importante que los principios, técnicas culinarias, ingredientes y métodos de cocción no se pierdan con el pasar de los años y los avances tecnológico.

**4.3 Datos informativos:**

Tena es un cantón de la provincia de Napo y a la vez una ciudad del Ecuador, también es conocida como “San Juan de los dos ríos de Tena”, "Capital del País de la Canela" y “Capital de la Orquídea, la Guayusa y la Canela" esta ciudad está dentro de la región amazónica del Ecuador con una altitud de 510 msnm, por la ciudad atraviesan dos ríos, el Tena y el Pano que son los protagonistas de dividir esta hermosa ciudad en dos.

**4.4 Justificación.**

El desconocimiento y la falta de importancia de los sabores gastronómicos típicos y tradicionales del Cantón Tena han ocasionado una falta de identidad y pérdida de los principios ancestrales que afecta directamente a generaciones actuales.

El beneficio que tiene la creación de este proyecto es el de no permitir que las culturas gastronómicas típicas y tradicionales se pierdan de una manera prolongada en el cantón Tena, es por ello que se recopiló información muy importante de destinos gastronómicos para plasmarla dentro de esta revista digital interactiva que todas las personas que accedan a ella podrán descargarla y ver información de una manera rápida, fácil y precisa.

**4.5 Objetivos:**

- Informar sobre los destinos gastronómicos típicos y tradicionales más relevantes de las parroquias Tena, Puerto Napo y Puerto Misahualli.
- Ser un material importante de información para turistas nacionales y extranjeros.
- Potenciar el turismo comunitario a través de la ruta gastronómica “ally mikuna ñambi”



## 4.6 Desarrollo de la propuesta:

### 4.6.1 Diseño General de la ruta gastronómica en Google my maps (vista satelital).

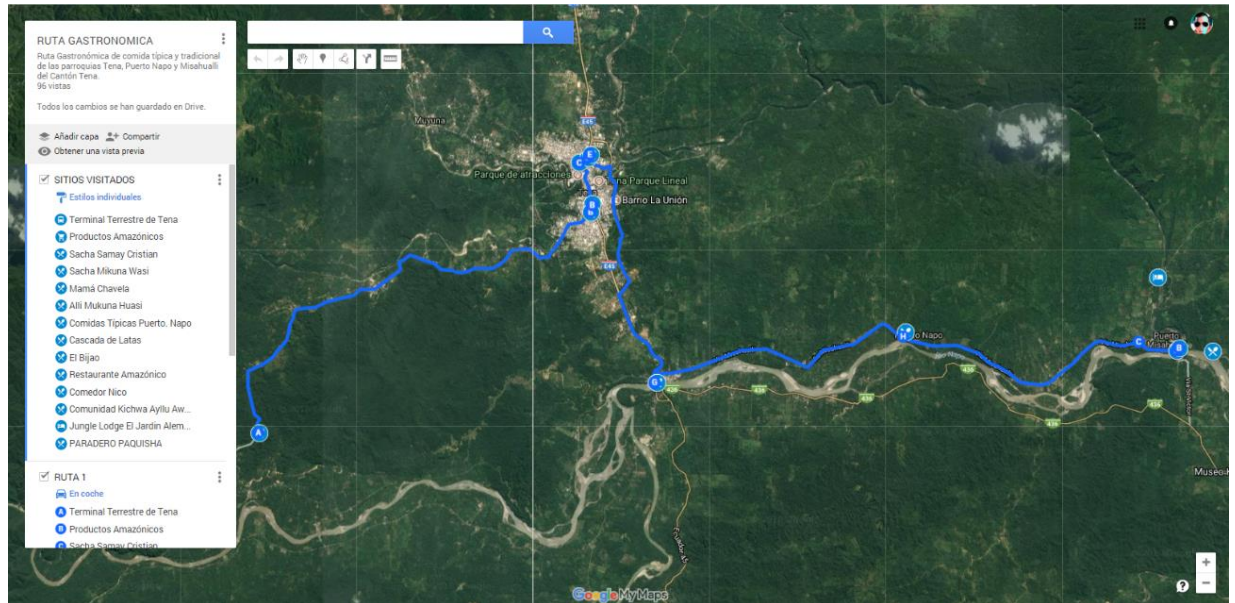
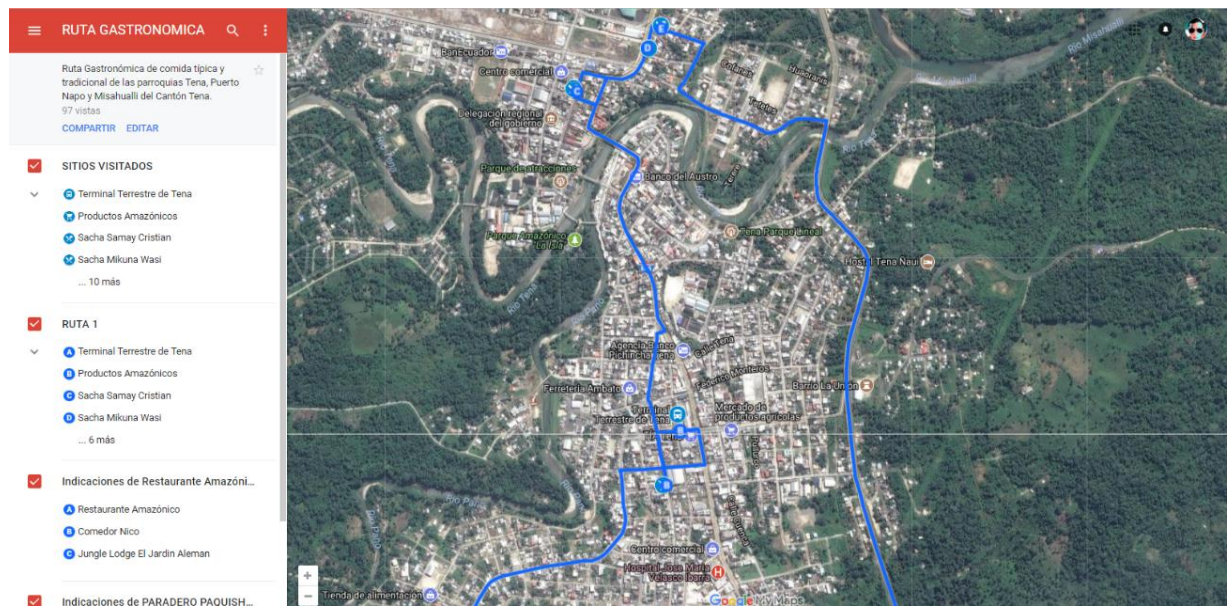


Ilustración 1-4: Vista general de la ruta gastronómica

Elaborado por: Villalva Michael (2018).

### 4.6.2 Ruta gastronómica de la parroquia Tena en Google my maps (vista satelital).

Dentro de esta imagen de la ruta gastronómica de la parroquia de Tena se encuentran los lugares de comida típica y tradicional llamados: Sacha Samay Cristian, Sacha Mikuna Wasi, Doña Melita, Kuku Pitzu, Ally Shamushca Achu y Mamá Chavela.

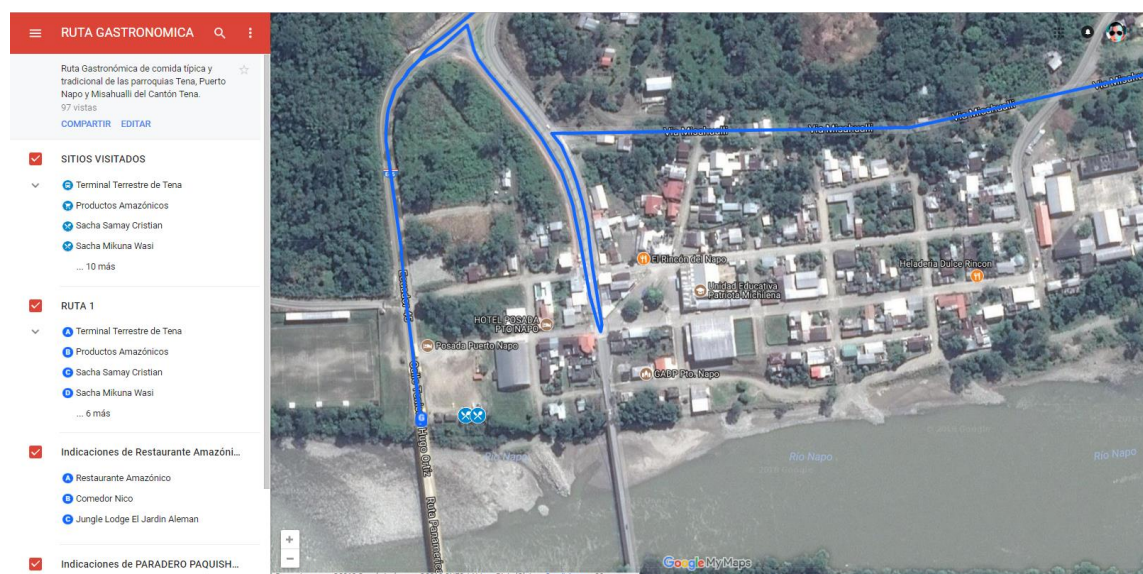


**Ilustración 2-4:** Vista general de la ruta gastronómica de la parroquia Tena

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

#### ***4.6.3 Ruta gastronómica de la parroquia Puerto Napo en Google my maps (vista satelital).***

Dentro de esta imagen de la ruta gastronómica de la parroquia de Puerto Napo se encuentran los siguientes establecimientos de comida: Alli Mukuna Huasi, Comidas Típicas Puerto. Napo y las Cascada de Latas.



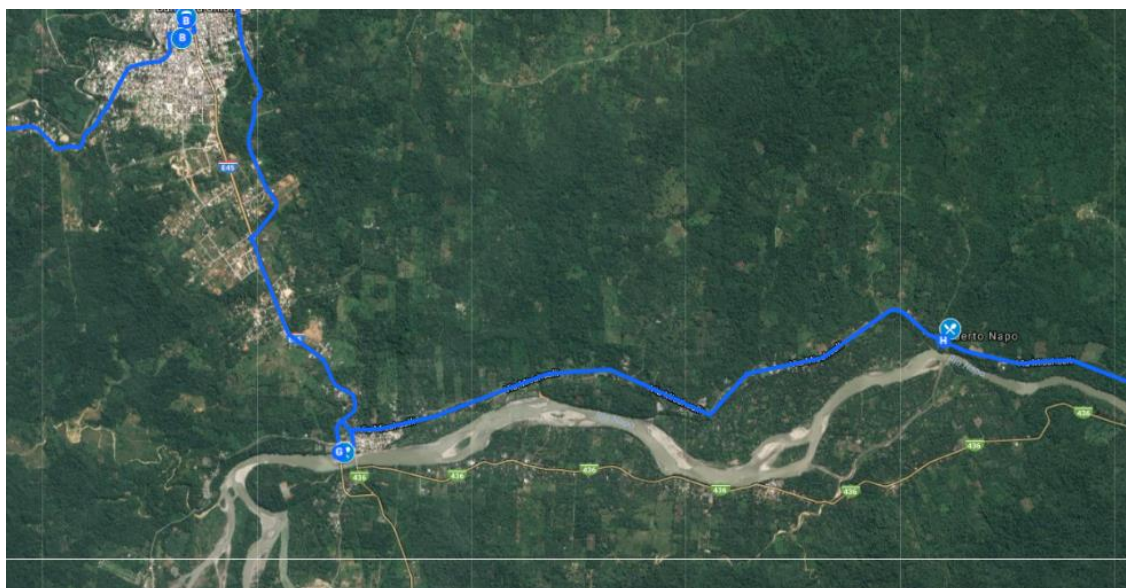
**Ilustración 3-4:** Vista general de la ruta gastronómica de la parroquia Puerto Napo

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



#### ***4.6.4 Ruta Gastronómica de la parroquia Puerto Napo entre Alli Mikuna Wasi, Comidas típicas puerto Napo y Cascada de Latas (vista satelital).***

Esta es una captura de la ruta gastronómica de Puerto Napo desde un punto de vista más alejado para que permita ver la distancia entre los diferentes establecimientos gastronómicos.

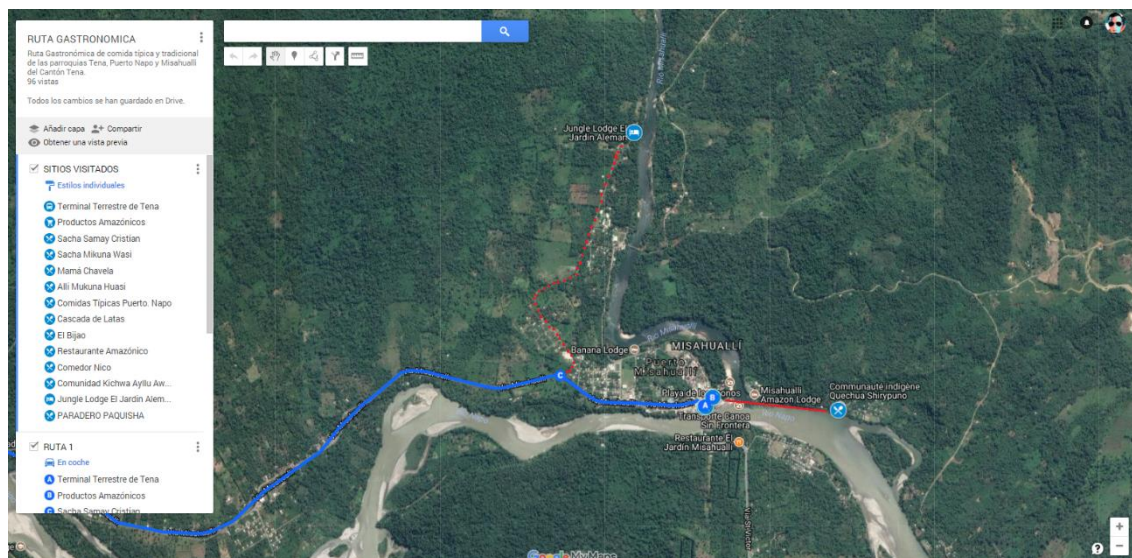


**Ilustración 4-4:** Vista general de la ruta gastronómica de la parroquia Tena y Puerto Napo

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

#### ***4.6.5 Ruta gastronómica de la parroquia Puerto Misahualli en Google my maps (vista satelital).***

Dentro de esta imagen de la ruta gastronómica de la parroquia Puerto Misahualli se encuentran los siguientes establecimientos de comida: El Bijao, Restaurante Amazónico, Comedor Nico, Comunidad Kichwa Ayllu Awarina y Jungle Lodge El Jardín Alemán. Los puntos de color rojo es el lugar por el que se llegará a los dos sitios donde el mapa no dibuja la vía de acceso por encontrarse cruzando el río o por no tener carreteras de primer orden en el caso de Jungle Lodge El Jardín Alemán y la Comunidad Kichwa Ayllu Awarina.

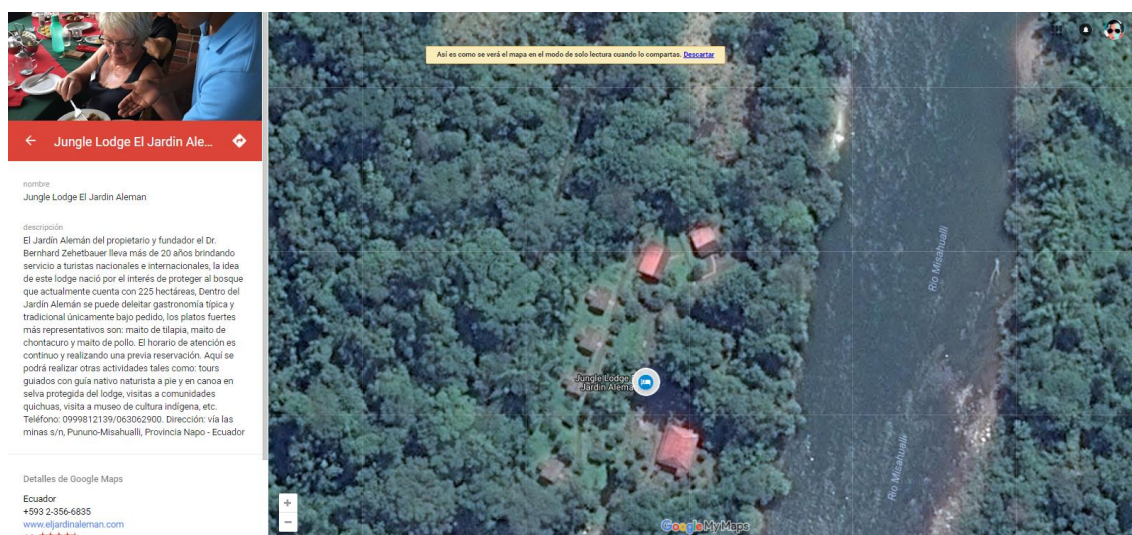


**Ilustración 5-4:** Vista general de la ruta gastronómica de la parroquia Puerto Misahuallí

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

#### **4.6.6 Ejemplo de la vista previa dentro de google my maps de un establecimiento cualquiera perteneciente a la ruta gastronómica.**

Esta es una vista previa de cómo se verá la información al momento de dar clic en un punto específico de la ruta gastronómica, el ejemplo esta tomado de “Jungle Lodge El Jardín Alemán” aquí se despliega al lado izquierdo la información básica de cada establecimiento gastronómico y la opción de ver más fotos.



**Ilustración 6-4:** Vista previa de Jungle Lodge, El Jardín Alemán (google my maps)

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

4.6.6.1 *Avance 1.* Esta es la portada de la revista digital de la ruta gastronómica de las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli. “ALLY MICUNA ÑAMBI” que significa “buena comida en el camino”, tiene un logotipo de una olla de barro llana que es un utensilio de cocina que se lo utiliza a menudo en la preparación de comida típica y tradicional, está dibujada una línea entre cortada que significa una carretera con un punto de inicio y un icono de localización que marca el final del mismo, esta línea entrecortada forma una cuchara que es un símbolo de alimentación.



**Ilustración 7-4:** Portada principal de la Revista Digital “ALLY MICUNA ÑAMBI”

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

4.6.6.2 *Avance 2.* El mapa cuenta con una serie de botones interactivos para iniciar el recorrido, uno de ellos es el de “empezar el recorrido” al colocar el cursor por encima de este botón este cambia de color blanco a un color café con un diseño de caminos trazados del mapa original.





**Ilustración 8-4:** Botones interactivos de la Revista Digital “ALLY MICUNA ÑAMBI”

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

Otro de los botones muy importantes dentro de esta revista digital son los de “volver al mapa”, esta opción nos lleva a la página inicial de la revista, “Puerto Napo”, este botón nos lleva a la parroquia de Puerto Napo y “Puerto Misahuallí” nos lleva a la parroquia de Puerto Misahuallí.



**Ilustración 9-4:** Botones interactivos de la Revista Digital “ALLY MICUNA ÑAMBI” (cambios de colores)

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

Cuando pasamos el cursor por encima de estos botones, estos cambian su diseño.



**Ilustración 10-4:** Botones interactivos de la Revista Digital “ALLY MICUNA ÑAMBI” (cambios de diseño)

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

Cuenta con botones específicos de cada restaurant que al hacer clic nos llevarán a determinado lugar o nos brindarán más información.

# RUTA GASTRONÓMICA ALLY MICUNA ÑAMBI

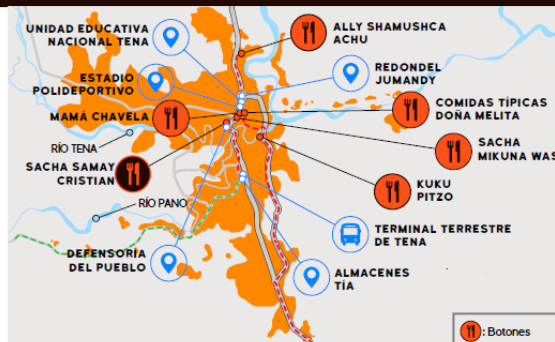
## TENA - NAPO - MISAHUALLI

### PARROQUIA "TENA".

Tena es una ciudad de la región amazónica del Ecuador y su provincia es Napo. Está ubicada en la zona Sur de la provincia sobre el valle del río Misahuallí a una altitud de 510 msnm. Posee un clima cálido-húmedo con temperatura promedio de 25 Grados Celsius y humedad del 90 al 100 %.

La parroquia de Tena tiene 33.934 habitantes, 16.922 hombres y 17.012 mujeres.

Por la ciudad de Tena atraviesan dos ríos, el río Tena y el río Pano, el cual desemboca en el río Tena en el centro de la ciudad. Unos pocos decímetros más abajo, del río se une con el río Misahuallí, el cual desemboca en el Napo en la población de Misahuallí.



### SACHA SAMAY CRISTIAN

Sacha Samay Cristian es un negocio familiar el cual lleva mas de 8 años en la venta de comida típica y tradicional de la región, aquí podrás encontrar maitos de tilapia, maitos de chontacuro, maitos de pollo, con su respectiva guarnición (yuca y verde cocinado, encurtido, garabato yuyu y palmito), la bebida principal del lugar es la guayusa. El local esta ubicado en la Av. Amazonas y Rocafuerte (Mercado Artesanal). Teléfono: 0991905300

Ilustración 11-4: Botones específicos e información de cada restaurante de la Revista Digital "ALLY MICUNA ÑAMBI"

Elaborado por: Villalva Michael (2018).

4.6.6.3 Avance 3. Al pasar con el cursor del mouse por cada una de las parroquias, estos mapas cambian de color.

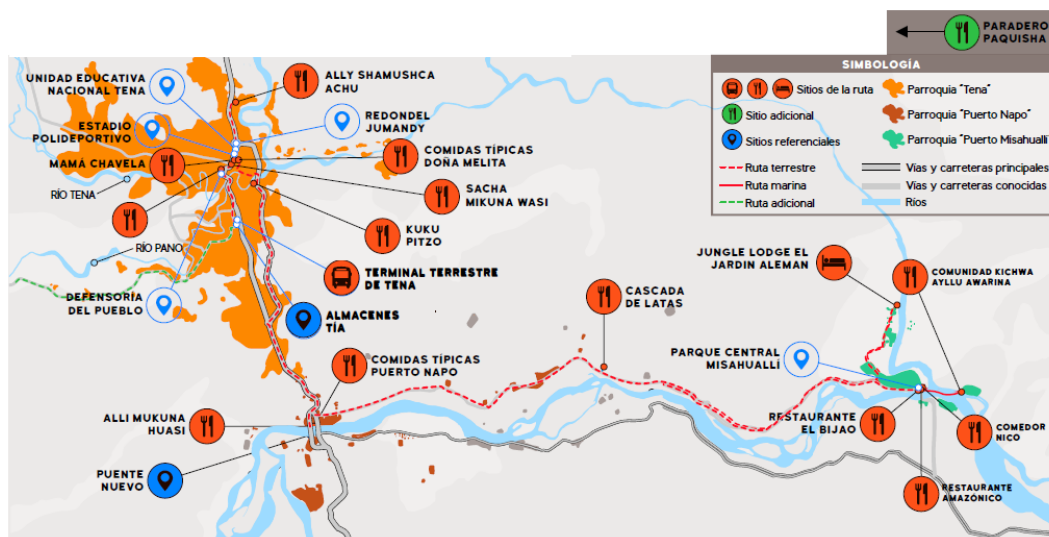


Ilustración 12-4: Cambio de color de cada parroquia de la ruta gastronómica "ALLY MICUNA ÑAMBI"

Elaborado por: Villalva Michael (2018).

Cuando pasamos el cursor por encima del mapa de la parroquia de Tena, este cambia de color y despliega una pequeña información. Esta característica es similar al resto de mapas de las dos parroquias faltantes.

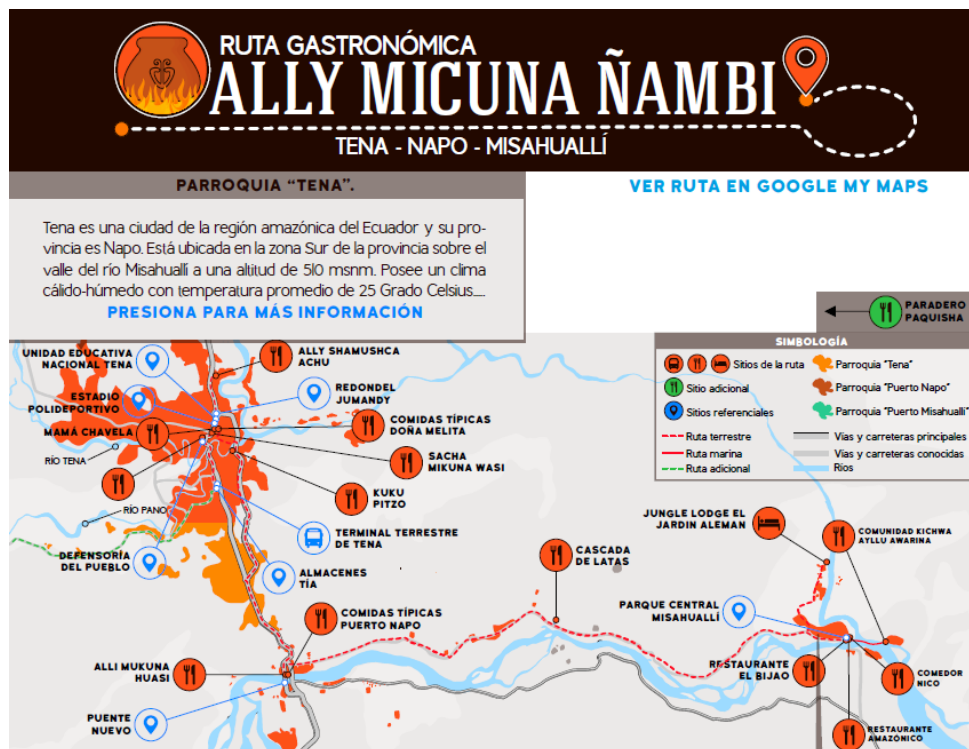


Ilustración 13-4: Despliegue de información de cada restaurante (parroquia Tena)

Elaborado por: Villalva Michael (2018).

4.6.6.4 Avance 4. Este es el mapa completo de la ruta gastronómica del cantón Tena, cuenta con iconos específicos que muestran los destinos de la ruta, botones de sitios adicionales, sitios referenciales, rutas terrestres y marinas, también cuenta con tres colores diferentes para los tres mapas del cantón Tena, tiene diseños de vías principales, conocidas y los ríos.

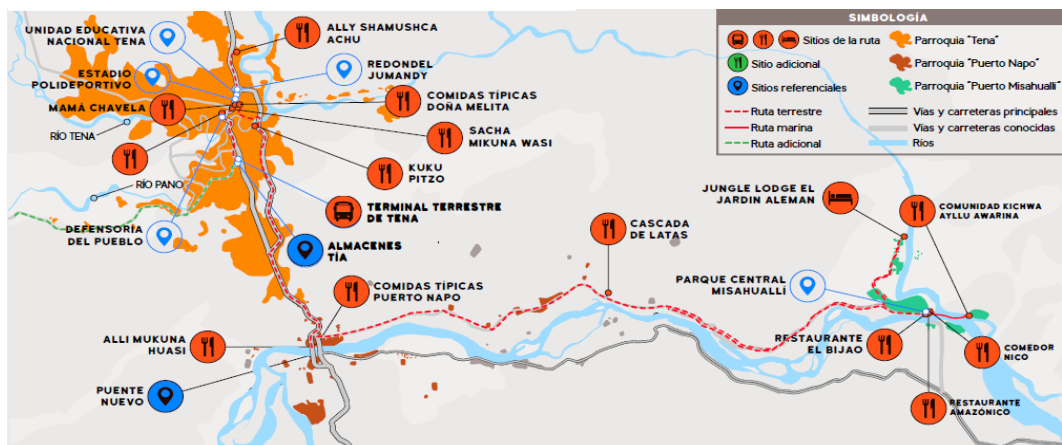


Ilustración 14-4: Mapa completo de la ruta gastronómica "ALLY MICUNA ÑAMBI"

Elaborado por: Villalva Michael (2018).



## **4.7 Sitios gastronómicos de la parroquia Tena**

### ***4.7.1 Sacha Samay Cristian***

Sacha Samay Cristian es un negocio familiar el cual lleva más de 8 años en la venta de comida típica y tradicional de la región, aquí podrás encontrar maitos de tilapia, maitos de chontacuro, maitos de pollo, con su respectiva guarnición (yuca y verde cocinado, encurtido, garabato yuyu y palmito), la bebida principal del lugar es la guayusa. El local está ubicado a 1.51km del terminal terrestre de Tena en la Av. Amazonas y Rocafuerte (Mercado Artesanal). Teléfono: 0991905300

### ***4.7.2 Sacha Mikuna Wasi***

Sacha Mikuna Wasi es un restaurante de comida típica y tradicional donde su propietaria Maria Shiguango nos ofrece: maitos de bagre, maitos de tilapia, maitos de carachama, maitos de chontacuro, maitos de pollo, y caldos de carachama y bagre elaborados con los ingredientes naturales de la zona, a más de estos exquisitos platos podrás encontrar la chicha de yuca, la chicha de chonta (solo en temporada) y la guayusa para acompañar estos deliciosos platillos. Dirección: Av. Jumandy y Dorado a 1.70km del terminal terrestre. Teléfono: 0987726548

### ***4.7.3 Mamá Chavela***

Mamá Chavela es un local con más de 45 años de trayectoria fundada por su propietaria Doña Isabel Coquinche, quien se dedica a esta labor desde muy joven. Aquí podemos encontrar los deliciosos maitos de tilapia, maitos de chontacuro, pinchos de chontacuro y bebidas tales como chicha de chonta, yuca y la exquisita guayusa. La atención es continua para turistas nacionales y extranjeros, su horario de atención es a partir de las 4pm hasta las 10pm. Dirección: Av. Unión y Progreso (Barrio el Dorado) a 1.80km del terminal terrestre. Teléfono: 0986671882

### ***4.7.4 Ally Shamushca Achu***

Ally Shamushca Achu más conocido como recinto ferial es uno de los destinos gastronómicos más grandes de la ciudad de Tena, cuenta con 20 puestos de comida típica y tradicional el cual la señora Elena María Shiguango Alvarado nos comenta que aquí se vende maitos de tilapia, maitos de pollo, maitos de chontacuro, maitos de carachama, caldos de jandia y bocachico entre otros, sus bebidas principales son las chichas de chonta y yuca, la guayusa, hierbaluisa y la colada de maíz. El horario de atención es de 8am a 6pm. Contacto: 0984657705. Dirección: Recinto Ferial/Km 1 ½ Vía Archidona a 3.06km del terminal terrestre.

#### ***4.7.5 Comidas típicas Doña Melita***

Este puesto de comida de doña María Andy Calapucha tiene más de 30 años en el servicio gastronómico donde muchas autoridades de la ciudad al igual que turistas nacionales y extranjeros vienen a servirse sus platillos fuertes preferidos con productos típicos y tradicionales de la región por su gran sazón, aquí se vende: Maitos de tilapia, maitos de menudencia y maitos de chontacuro donde podrás pedir porciones extras de tu guarnición preferida (yuca y verde cocinado, guayusa y encurtido), sus precios varían de 3.50 a 4.50 dólares. Horario de Atención: 4pm a 8pm. Dirección: Barrio el Dorado/Unión y Progreso/Calle Hapo Domingo a 1.85km del terminal terrestre. Teléfono: 0998796184.

#### ***4.7.6 Kuku Pitzo***

Kuku Pitzo es un local de comida típica y tradicional donde su propietaria Esther Alvarado nos ofrece maitos de tilapia, maitos de menudencia, maitos de pollo, maitos de cachama, maitos de bocachico, tilapia frita y caldo de jandia por más de 2 años. La característica principal de este local es que los peces con los cuales se preparan sus platillos se encuentran en unas piscinas atrás de su local, este negocio familiar atiende continuamente a turistas nacionales y extranjeros de 9am a 5pm. Dirección: Av. Las Yerbitas (Perimetral). A 1.36km del terminal terrestre. Teléfono: 0998630751/062-887-367.

### **4.8 Sitios gastronómicos de la parroquia Puerto Napo**

#### ***4.8.1 Comidas Típicas Puerto. Napo***

Comidas Típicas Puerto. Napo, de su propietaria Lidia Valle lleva en el mercado más de 4 años vendiendo comida típica y tradicional de la región, está ubicado junto al río Napo, que es el punto final donde turistas nacionales y extranjeros culminan sus aventuras en el kayak y el rafting, el paradero es ideal para descansar y deleitarse de los maitos de chontacuro, maitos de tilapia, maitos de bagre, maitos de pollo, y pinchos de chontacuro, la atención es continua durante todo el día. Dirección: Troncal Amazónica y Esmeraldas a 5.69km del terminal terrestre de Tena. Teléfono: 0984787743

#### ***4.8.2 Alli Mukuna Huasi***

Alli Mukuna Huasi es un local de comida típica y tradicional que se encuentra cerca al río Napo en el puente Nuevo de la localidad por más de 6 años, aquí existe un paradero de comidas típicas y tradicionales de la región donde podemos deleitarnos con los exquisitos maitos de tilapia, maito de guanta, maito de menudencias, maito de chontacuro, caldos de bagre y carachama acompañados de yuca y verde cocinado, encurtido y bebidas tales como la chicha de chonta y yuca y la exquisita guayusa. Dirección: Troncal Amazónica y Esmeraldas 5.69km del terminal terrestre de Tena.

#### ***4.8.3 Cascada de Latas***

Las Cascada de Latas sin duda es uno de los lugares más hermosos de la parroquia de Puerto Napo, aquí podrás encontrar una gran diversidad de flora y fauna ideal para descansar adentrados en la selva amazónica, existen algunas cascadas donde podrás refrescarte con tus amigos y familiares y los fines de semana podrás degustar los exquisitos maitos de tilapia más un vaso de guayusa por tan solo 4,00 dólares. Este lugar cuenta con parqueadero, área de parrilladas y senderos para caminar a las distintas cascadas de la zona, este lugar fue fundado hace más de 22 años por José Balseca, quien dejó a cargo a su hija Gladys Balseca. El valor de entrada es de 1.50 por persona. Dirección: Vía a Misahualli antes de cruzar el río Umbuni (a 7km de Pto. Napo). Teléfono: 063-063-032

### **4.9 Sitios gastronómicos de la parroquia Puerto Misahualli**

#### ***4.9.1 El Bijao***

El Bijao es un restaurante que se dedica a vender comida típica y tradicional en el Puerto Misahualli por más de 5 años a turistas nacionales y extranjeros, aquí podrás encontrar maitos de tilapia, maitos de pollo, pinchos de chontacuro y platos a la carta con tilapia entre otros, este negocio familiar está ubicado junto al parque central con una atención continua de 7am a 8pm, cuenta con un excelente servicio, infraestructura y una exquisita gastronomía. Dirección: Juana Arteaga (frente al parque central de Misahualli).

#### ***4.9.2 Restaurante Amazónico***

El Restaurante Amazónico tiene 12 años de trayectoria en la venta de comida típica y tradicional en el Puerto de Misahualli, aquí podemos encontrar maitos de tilapia, maitos de chontacuro y maitos de pollo que podrás acompañarlos con refrescantes bebidas de frutas de la zona, chicas de chonta y yuca y como no la exquisita guayusa, este sitio es ideal para visitarlo continuamente debido al sabor de sus platillos e infraestructura, los precios varían desde los 3,00 hasta las 7,00. Dirección: Juana Arteaga (frente al parque central de Misahualli). Teléfono: 062-890-202/097903556

#### ***4.9.3 Comedor Nico***

El Comedor Nico, fundada por Doña Rosa Amelia tiene 23 años dedicada a la venta de comida típica y tradicional en el Puerto de Misahualli, actualmente se vende maitos de pollo, maitos de tilapia acompañados de encurtido y yuca cocinada, los precios son muy accesibles ya que varían desde los 3,00 hasta los 5,00. La atención es continua para turistas nacionales y extranjeros, el horario de atención es de 7am a 9pm. Dirección: Calle Antonio Santender diagonal al parque central. Teléfono: 0999334898

#### ***4.9.4 Comunidad Kichwa Ayllu Awarina***

La Comunidad Kichwa Ayllu Awarina es una pequeña comunidad que se dedica al turismo comunitario por más de 15 años, aquí podrás encontrar una gastronomía muy variada como: maitos de tilapia, maitos de carachama, maitos de chontacuro, maitos de bagre, guayusa, chicha de yuca y chonta, caldos de carachama y bagre, yuca y verde cocinado, frutas de la zona como oritos, guineos, pasos, guabas etc. Esta comunidad es ideal visitarla si quieres tener un paseo en lancha por más de 10 minutos desde las playas de Misahuallí, aquí podrás encontrar danzas kichwas, rituales con el chamán, caminata por el zoológico, áreas de recreación, pesca deportiva, etc.

#### ***4.9.5 El Jardín Alemán***

Su propietario y fundador el Dr. Bernhard Zehetbauer lleva más de 20 años brindando servicio a turistas nacionales e internacionales, la idea de este lodge nació por el interés de proteger al bosque que actualmente cuenta con 225 hectáreas, Dentro del Jardín Alemán se puede deleitar gastronomía típica y tradicional únicamente bajo pedido, los platos fuertes más representativos son: maito de tilapia, maito de chontacuro y maito de pollo. El horario de atención es continuo y

realizando una previa reservación. Aquí se podrá realizar otras actividades tales como: tours guiados con guía nativo naturista a pie y en canoa en selva protegida del lodge, visitas a comunidades quichuas, visita a museo de cultura indígena, etc. Teléfono: 0999812139/063062900. Dirección: vía las minas s/n, Pununo-Misahualli, Provincia Napo – Ecuador a 2.60km del parque central de Puerto Misahualli.

#### ***4.10 Paradero Paquisha***




Este paradero pertenece a otra parroquia del Cantón Tena, pero ha sido considerado dentro de la ruta gastronómica por ser un destino gastronómico relevante para el Cantón ya que es el único que expende la cachama ahumada dentro del menú ofertado en platos típicos y tradicionales.

El paradero Paquisha tiene más de 1 año vendiendo comida típica y tradicional, es uno de los destinos gastronómicos más relevantes del Cantón Tena por ofertar platillos exquisitos a base de cachamas ahumadas, su propietaria Irene Grefa Grefa empezó con este emprendimiento en enero del 2017 promocionando su gastronomía a turistas nacionales y extranjeros. Su horario de atención es a partir de las 6am hasta las 7pm, los días sábados, domingos y feriados. Teléfono: 063-019-131/ 0995876934/ 0979376286. Dirección: vía Tena-Talag km 13 sector Paquisha a 14.4km del terminal terrestre de Tena.

#### 4.11. Recetas estándar de la comida típica del Cantón Tena




##### 4.11.1 Maitos

**Tabla 1-4:** Maito de tilapia

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																																				
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> Maito de Tilapia						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		10/7/2018																																												
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>																																														
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación	otros																																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TIL</td> <td>Tilapia</td> <td>500</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>cocción por concentración</td> <td>Género cárnico</td> </tr> <tr> <td>H2O</td> <td>Agua</td> <td>100</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>LAS</td> <td>Sal</td> <td>15</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar sabores</td> </tr> <tr> <td>HOB</td> <td>Hojas de Bijao</td> <td>1</td> <td>U</td> <td>Lavar bien</td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar sabores</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	TIL	Tilapia	500	g	Lavar Bien		cocción por concentración	Género cárnico	H2O	Agua	100	ml					LAS	Sal	15	g				Resaltar sabores	HOB	Hojas de Bijao	1	U	Lavar bien			Resaltar sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																													
TIL	Tilapia	500	g	Lavar Bien		cocción por concentración	Género cárnico																																													
H2O	Agua	100	ml																																																	
LAS	Sal	15	g				Resaltar sabores																																													
HOB	Hojas de Bijao	1	U	Lavar bien			Resaltar sabores																																													
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>																																															
																																																				
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar muy bien la tilapia. 2. Lavar 3 hojas de bijao. 3. Colocar sal en la tilapia y colocarla dentro de las hojas de bijao. 4. Añadir un poco de agua a la tilapia dentro de la hoja de bijao y envolver muy bien. 5. Colocar el envuelto de la tilapia sobre las brasas y esperar hasta que la 1era y 2da hoja se queme. 6. Servir la tilapia acompañada de verde y yucas cocinadas con el encurtido																																																				




**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 2-4: Maito de bocachico**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																																				
<b>NOMBRE DE LAS PREPARACIONES:</b> Maito de bocachico						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		11/7/2018																																												
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>																																														
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros	guarnición																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PLA</td> <td>Bocachico</td> <td>350</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>YUC</td> <td>Agua</td> <td>100</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CEB</td> <td>Sal</td> <td>10</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> <tr> <td>TOM</td> <td>Hojas de bijao</td> <td>3</td> <td>U</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	PLA	Bocachico	350	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico	YUC	Agua	100	ml					CEB	Sal	10	g				Resaltar Sabores	TOM	Hojas de bijao	3	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																													
PLA	Bocachico	350	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico																																													
YUC	Agua	100	ml																																																	
CEB	Sal	10	g				Resaltar Sabores																																													
TOM	Hojas de bijao	3	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores																																													
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>																																															
																																																				
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien los pescados (bocachico). 2. Lavar 3 hojas de bijao. 3. Colocar sal en los pescados y colocarlos dentro de las 3 hojas de bijao. 4. Añadir el agua y envolver muy bien. 5. Colocar el envuelto de bocachicos sobre las brasas y esperar hasta que la 1era y 2da hoja se queme. 6. Servir el maito de bocachico acompañado de verde y yucas cocinadas con el encurtido.																																																				

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).




**Tabla 3-4: Maito de carachama**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																																				
<b>NOMBRE DE LAS PREPARACIONES:</b> Maito de carachama						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		11/7/2018																																												
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>																																														
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PLA</td> <td>Carachama</td> <td>350</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>YUC</td> <td>Agua</td> <td>100</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CEB</td> <td>Sal</td> <td>10</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> <tr> <td>TOM</td> <td>Hojas de bijao</td> <td>3</td> <td>U</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	PLA	Carachama	350	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico	YUC	Agua	100	ml					CEB	Sal	10	g				Resaltar Sabores	TOM	Hojas de bijao	3	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																													
PLA	Carachama	350	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico																																													
YUC	Agua	100	ml																																																	
CEB	Sal	10	g				Resaltar Sabores																																													
TOM	Hojas de bijao	3	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores																																													
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>																																															
																																																				
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien las carachamas. 2. Lavar 3 hojas de bijao. 3. Colocar sal en las carachamas y colocarlos dentro de las 3 hojas de bijao. 4. Añadir el agua y envolver muy bien. 5. Colocar el envuelto de carachamas sobre las brasas y esperar hasta que la 1era y 2da hoja se queme. 6. Servir el maito de carachama acompañado de verde y yucas cocinadas con el encurtido.																																																				

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).






**Tabla 4-4: Maito de chontacuro**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																																				
<b>NOMBRE DE LAS PREPARACIONES:</b> Maito de chontacuro						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		11/7/2018																																												
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>																																														
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros	guarnición																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PLA</td> <td>Chontacuro</td> <td>125</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>YUC</td> <td>Agua</td> <td>100</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CEB</td> <td>Sal</td> <td>5</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> <tr> <td>TOM</td> <td>Hojas de bijao</td> <td>3</td> <td>U</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	PLA	Chontacuro	125	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico	YUC	Agua	100	ml					CEB	Sal	5	g				Resaltar Sabores	TOM	Hojas de bijao	3	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																													
PLA	Chontacuro	125	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico																																													
YUC	Agua	100	ml																																																	
CEB	Sal	5	g				Resaltar Sabores																																													
TOM	Hojas de bijao	3	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores																																													
<b>TRADICIONAL</b>					<b>MONTAJE</b>																																															
<b>NO TRADICIONAL</b>																																																				
																																																				
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien los chontacuros. 2. Lavar 3 hojas de bijao. 3. Colocar sal en los chontacuros y colocarlos dentro de las 3 hojas de bijao. 4. Introducir a los chontacuros dentro de la hojas de bijao, añadir el agua y envolver muy bien. 5. Colocar el envuelto de chontacuros sobre las brasas y esperar hasta que la 1era y 2da hoja se queme. 6. Servir los chontacuros acompañados de verde y yucas cocinadas con el encurtido.																																																				




**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 5-4: Maito de guanta**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																																				
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Maito de guanta						FECHA DE ELABORACIÓN:		11/7/2018																																												
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)																																														
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GUA</td> <td>Guanta</td> <td>300</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td>Dados grandes</td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>H2O</td> <td>Agua</td> <td>100</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>LAS</td> <td>Sal</td> <td>20</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> <tr> <td>HOJ</td> <td>Hojas de bijao</td> <td>4</td> <td>U</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	GUA	Guanta	300	g	Lavar Bien	Dados grandes	Cocción por concentración	Género Cárnico	H2O	Agua	100	ml					LAS	Sal	20	g				Resaltar Sabores	HOJ	Hojas de bijao	4	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																													
GUA	Guanta	300	g	Lavar Bien	Dados grandes	Cocción por concentración	Género Cárnico																																													
H2O	Agua	100	ml																																																	
LAS	Sal	20	g				Resaltar Sabores																																													
HOJ	Hojas de bijao	4	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores																																													
MONTAJE																																																				
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL																																															
																																																				
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Cortar en dados grandes la carne de guanta y añadir la sal. 2. Lavar 4 hojas de bijao. 3. Colocar la carne de guanta dentro de las hojas de bijao. 4. Añadir el agua y envolver muy bien. 5. Colocar el envuelto de guanta sobre las brasas y esperar hasta que la 1era, 2da y 3era hoja se queme. 6. Servir el maito de guanta acompañada de verde y yucas cocinadas con el encurtido.																																																				




**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 6-4:** Maito de jandia

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																																			
<b>NOMBRE DE LAS PREPARACIONES:</b> Maito de Jandia						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		11/7/2018																																											
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>																																													
CONSERVACIÓN	Ambiente		X refrigeración	X	congelación		otros																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>JND</td> <td>Jandia</td> <td>350</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>YUC</td> <td>Agua</td> <td>100</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CEB</td> <td>Sal</td> <td>10</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> <tr> <td>TOM</td> <td>Hojas de bijao</td> <td>3</td> <td>U</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> </tbody> </table>									Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	JND	Jandia	350	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico	YUC	Agua	100	ml					CEB	Sal	10	g				Resaltar Sabores	TOM	Hojas de bijao	3	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																														
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																												
JND	Jandia	350	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico																																												
YUC	Agua	100	ml																																																
CEB	Sal	10	g				Resaltar Sabores																																												
TOM	Hojas de bijao	3	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores																																												
<b>TRADICIONAL</b>				<b>MONTAJE</b>																																															
<b>NO TRADICIONAL</b>																																																			
																																																			
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien el pescado. 2. Lavar 3 hojas de bijao. 3. Colocar sal en el pescado y colocarlos dentro de las hojas de bijao. 4. Añadir el agua y envolver muy bien. 5. Colocar el envuelto de jandias sobre las brasas y esperar hasta que la 1era y 2da hoja se queme. 6. Servir el maito de jandia acompañado de verde y yucas cocinadas con el encurtido.																																																			

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).




**Tabla 7-4: Maito de pollo**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																																				
<b>NOMBRE DE LAS PREPARACIONES:</b> Maito de pollo						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		11/7/2018																																												
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b> X	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>																																														
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GUA</td> <td>Pollo</td> <td>300</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td>Dados grandes</td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>H2O</td> <td>Agua</td> <td>100</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>LAS</td> <td>Sal</td> <td>20</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> <tr> <td>HOJ</td> <td>Hojas de bijao</td> <td>4</td> <td>U</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	GUA	Pollo	300	g	Lavar Bien	Dados grandes	Cocción por concentración	Género Cárnico	H2O	Agua	100	ml					LAS	Sal	20	g				Resaltar Sabores	HOJ	Hojas de bijao	4	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																													
GUA	Pollo	300	g	Lavar Bien	Dados grandes	Cocción por concentración	Género Cárnico																																													
H2O	Agua	100	ml																																																	
LAS	Sal	20	g				Resaltar Sabores																																													
HOJ	Hojas de bijao	4	U	Lavar Bien			Resaltar Sabores																																													
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>																																															
																																																				
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Cortar en dados grandes la carne de pollo y añadir la sal. 2. Lavar 4 hojas de bijao. 3. Colocar el pollo dentro de las hojas de bijao. 4. Añadir el agua y envolver muy bien. 5. Colocar el envuelto de pollo sobre las brasas y esperar hasta que la 1era, 2da y 3era hoja se queme. 6. Servir el maito de pollo o ayampaco acompañado de verde y yucas cocinadas con el encurtido.																																																				

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

#### 4.11.2 Caldos

**Tabla 8-4:** Caldo de bagre

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Caldo de Bagre				FECHA DE ELABORACIÓN:				13/7/2018	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
	BGR	Bagre	100	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico	
	H2O	Agua	500	ml					
	LAS	Sal	20	g				Resaltar Sabores	
MONTAJE									
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL					
									
PROCEDIMIENTO:									
1. Lavar bien el pescado y poner a hervir el agua.									
2. Cuando el agua este hirviendo introducir el bagre y un poco de sal, dejar cocinar por 20 minutos a fuego lento.									
3. Servir el caldo de bagre con su respectiva guarnición.									




**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 9-4:** Caldo de bocachico

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO							
		FACULTAD DE SALUD PÚBLICA							
		ESCUELA DE GASTRONOMÍA							
		FICHA DE RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Caldo de Bocachico						FECHA DE ELABORACIÓN:		13/7/2018	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
						Cocción por concentración	Género Cárnico		
							Resaltar Sabores		
BCC	Bocachico	100	g	Lavar Bien					
HZO	Agua	500	ml						
LAS	Sal	20	g						
MONTAJE									
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL					
									
PROCEDIMIENTO:									
1. Lavar bien el pescado y poner a hervir el agua.									
2. Cuando el agua este hirviendo introducir el bocachico y un poco de sal, dejar cocinar por 15 minutos a fuego lento.									
3. Servir el caldo de bocachico con su respectiva guarnición.									




**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 10-4:** Caldo de carachama

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																												
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Caldo de carachama						FECHA DE ELABORACIÓN:		13/7/2018																																				
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)																																						
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																																				
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GUA</td> <td>Carachamas</td> <td>100</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>H2O</td> <td>Agua</td> <td>500</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>LAS</td> <td>Sal</td> <td>20</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	GUA	Carachamas	100	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico	H2O	Agua	500	ml					LAS	Sal	20	g				Resaltar Sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																							
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																					
GUA	Carachamas	100	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico																																					
H2O	Agua	500	ml																																									
LAS	Sal	20	g				Resaltar Sabores																																					
MONTAJE																																												
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL																																							
																																												
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien las carachamas y poner a hervir el agua. 2. Cuando el agua este hirviendo introducir la carachama con un poco de sal, dejar cocinar por 20 minutos a fuego lento. 3. Servir el caldo de carachama con su respectiva guarnición.																																												

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 11-4:** Caldo de jandia

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																												
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Caldo de Jandia						FECHA DE ELABORACIÓN:		13/7/2018																																				
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)																																						
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																																				
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>JND</td> <td>Jandia</td> <td>100</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>H2O</td> <td>Agua</td> <td>500</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>LAS</td> <td>Sal</td> <td>20</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	JND	Jandia	100	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico	H2O	Agua	500	ml					LAS	Sal	20	g				Resaltar Sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																							
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																					
JND	Jandia	100	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Género Cárnico																																					
H2O	Agua	500	ml																																									
LAS	Sal	20	g				Resaltar Sabores																																					
MONTAJE																																												
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL																																							
																																												
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien el pescado y poner a hervir el agua. 2. Cuando el agua este hirviendo introducir la Jandia con un poco de sal y dejar cocinar por 15 minutos a fuego lento. 3. Servir el caldo de Jandia con su respectiva guarnición.																																												

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 12-4: Caldo de pollo**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div> </div>																																																				
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Caldo de pollo						FECHA DE ELABORACIÓN:		13/7/2018																																												
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)																																														
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GUA</td> <td>Pollo</td> <td>100</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td>Dados grandes</td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>H2O</td> <td>Agua</td> <td>500</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>LAS</td> <td>Sal</td> <td>15</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> <tr> <td>ARR</td> <td>Arrocillo</td> <td>50</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td></td> <td>Dar consistencia</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	GUA	Pollo	100	g	Lavar Bien	Dados grandes	Cocción por concentración	Género Cárnico	H2O	Agua	500	ml					LAS	Sal	15	g				Resaltar Sabores	ARR	Arrocillo	50	g	Lavar Bien			Dar consistencia
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																													
GUA	Pollo	100	g	Lavar Bien	Dados grandes	Cocción por concentración	Género Cárnico																																													
H2O	Agua	500	ml																																																	
LAS	Sal	15	g				Resaltar Sabores																																													
ARR	Arrocillo	50	g	Lavar Bien			Dar consistencia																																													
MONTAJE																																																				
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL																																															
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Picar la carne de pollo. 2. Poner a hervir el agua con la sal. 3. Una vez que el agua este hirviendo añadir el arrozillo hasta que este cocinado. 4. Cuando este se haya cocinado añadir el pollo y dejar que se cocine a fuego lento para aprovechar al máximo su sabor. 5. Servir el caldo de pollo acompañado de verde y yucas cocinadas.																																																				

Elaborado por: Villalva Michael (2018).

#### 4.11.3 Bebidas

**Tabla 13-4: Chicha de chonta**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div> </div>																																				
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Chicha de Chonta						FECHA DE ELABORACIÓN:		7/7/2018																												
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		Bebida																												
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CHT</td> <td>Chonta</td> <td>100</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Sabor Principal</td> </tr> <tr> <td>H2O</td> <td>Agua</td> <td>150</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	CHT	Chonta	100	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Sabor Principal	H2O	Agua	150	ml				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																													
CHT	Chonta	100	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Sabor Principal																													
H2O	Agua	150	ml																																	
MONTAJE																																				
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL																															
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien la chonta y ponerla a cocinar o tostar. 2. Cuando esta esté suave la aplastamos con o sin cascara. 3. Masticamos la chonta para aportar enzimas digestivas o simplemente dejamos esta mezcla pastosa fermentar al ambiente por un lapso de 1 a 4 días. 4. Añadimos agua al gusto, mezclamos bien y servimos.																																				




Elaborado por: Villalva Michael (2018).

**Tabla 14-4:** Chicha de yuca

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																			
<b>NOMBRE DE LAS PREPARACIONES:</b> Chicha de Yuca						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		7/7/2018																											
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		<b>Bebida</b>																											
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																											
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CYA</td> <td>Yuca</td> <td>100</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Sabor Principal</td> </tr> <tr> <td>H2O</td> <td>Agua</td> <td>150</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>									Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	CYA	Yuca	100	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Sabor Principal	H2O	Agua	150	ml				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																														
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																												
CYA	Yuca	100	g	Lavar Bien		Cocción por concentración	Sabor Principal																												
H2O	Agua	150	ml																																
<b>TRADICIONAL</b>				<b>NO TRADICIONAL</b>																															
																																			
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien la yuca y ponerla a cocinar. 2. Cuando esta esté suave la aplastamos. 3. Masticamos la yuca para aportar enzimas digestivas o simplemente dejamos esta mezcla pastosa fermentar al ambiente por un lapso de 1 a 4 días. 4. Añadimos agua al gusto, mezclamos bien y servimos.																																			

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 15-4:** Colada de maíz

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																			
<b>NOMBRE DE LAS PREPARACIONES:</b> Colada de Maíz						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		7/7/2018																											
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		<b>Bebida</b>																											
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																											
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CYA</td> <td>Maíz</td> <td>30</td> <td>g</td> <td>Aplastar</td> <td></td> <td>Cocción por concentración</td> <td>Sabor Principal</td> </tr> <tr> <td>H2O</td> <td>Agua</td> <td>150</td> <td>ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>									Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	CYA	Maíz	30	g	Aplastar		Cocción por concentración	Sabor Principal	H2O	Agua	150	ml				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																														
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																												
CYA	Maíz	30	g	Aplastar		Cocción por concentración	Sabor Principal																												
H2O	Agua	150	ml																																
<b>TRADICIONAL</b>				<b>NO TRADICIONAL</b>																															
																																			
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Cogemos un poco de maíz y lo aplastamos un poco 2. Ponemos agua a hervir. 3. Cuando el agua haya alcanzado su punto de ebullición introducimos el maíz. 4. Removemos constantemente para que no se asiente en la olla y este se haya cocinado. 5. Una vez listo procedemos a servir caliente.																																			

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).



**Tabla 16-4: Guayusa**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>								
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Guayusa						FECHA DE ELABORACIÓN:		7/7/2018
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		Bebida
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
CYA	Guayusa	30	g	Lavar Bien	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
H2O	Agua	150	ml			Cocción por concentración	Sabor Principal	
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
								
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Cogemos un poco de hojas de guayusa seca 2. Las ponemos a cocinar por un lapso de tiempo de 15 a 20 minutos hasta que las hojas tomen un color más café y el agua cambie su color y se torne más oscura.								

Elaborado por: Villalva Michael (2018).




**Tabla 17-4: Hierba luisa**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>								
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Hierba Luisa						FECHA DE ELABORACIÓN:		7/7/2018
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		Bebida
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
CYA	Hierba Luisa	25	g	Lavar Bien	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
H2O	Agua	150	ml			Cocción por concentración	Sabor Principal	
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
								
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Cogemos un poco de hojas frescas de hierba luisa. 2. Las ponemos a cocinar por un lapso de tiempo de 15 a 20 minutos hasta que el agua cambie su color y se torne media verde.								

Elaborado por: Villalva Michael (2018).




#### 4.11.4 Guarniciones

**Tabla 18-4:** Encurtido

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																																				
<b>NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:</b> Encurtido						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		10/7/2018																																												
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		<b>Guarnición</b>																																												
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CEB</td> <td>Cebolla</td> <td>45</td> <td>g</td> <td>Pelar</td> <td>Juliana</td> <td></td> <td>Guarnición</td> </tr> <tr> <td>TOM</td> <td>Tomate</td> <td>45</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td>Dados Pequeños</td> <td></td> <td>Guarnición</td> </tr> <tr> <td>LIM</td> <td>Limón</td> <td>30</td> <td>ml</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td></td> <td>Guarnición</td> </tr> <tr> <td>LAS</td> <td>Sal</td> <td>15</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	CEB	Cebolla	45	g	Pelar	Juliana		Guarnición	TOM	Tomate	45	g	Lavar Bien	Dados Pequeños		Guarnición	LIM	Limón	30	ml	Lavar Bien			Guarnición	LAS	Sal	15	g				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																													
CEB	Cebolla	45	g	Pelar	Juliana		Guarnición																																													
TOM	Tomate	45	g	Lavar Bien	Dados Pequeños		Guarnición																																													
LIM	Limón	30	ml	Lavar Bien			Guarnición																																													
LAS	Sal	15	g																																																	
<b>MONTAJE</b>																																																				
<b>TRADICIONAL</b>					<b>NO TRADICIONAL</b>																																															
																																																				
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien las cebollas, tomate y limón. 2. Picar las cebollas en juliana y el tomate en brunoise. 3. Agregar limón y sal al gusto. 4. Servir como guarnición.																																																				




**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 19-4: Uchumanga**

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Uchumanga						FECHA DE ELABORACIÓN:		10/7/2018	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		Guarnición	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			otros	guarnición
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
PLA	Género Cárnico	150	g	Pelar	Dados medianos	Cocción en medio líquido	Guarnición		
YUC	Palmito	30	g	Pelar	Brunoise	Cocción en medio líquido	Guarnición		
CEB	Aji	10	g	Pelar	Repicar	Cocción en medio líquido	Aporte picante a la preparación		
LAS	Sal	10	g				Resaltar sabores		
H2=	Agua	150	ml						
CBC	Cacao Blanco	30	g	Pelar y Tostar	Repicar	Coccion en seco	Aporta consistencia		
HNF	Hongos comestibles	30	g	Limpiarlos	brunoise	Cocción en medio líquido	Aporta consistencia		
PIT	Pitón	30	g	Pelar	brunoise		Aporta consistencia		
SAS	Paso	30	g	Pelar	Brunoise		Aporta consistencia		
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1.Retirar la corteza exterior y dura del palmito. 2. Blanquear el palmito para eliminar sabores amargos. 3. Enjuagar el palmito y ponerlo a cocinar con sal y ají. 4. Añadimos el género cárnico que deseemos (pescado, res, pollo, carne de monte, viseras, etc.). 5. Una vez cocinado dejamos reposar hasta que la temperatura de la preparación baje. 6. Añadimos semillas de cacao blanco previamente tostadas, los hongos, el pitón y el paso picados en brunoise. 7. Rectificamos sabores y servimos como un aji amazónico.									

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).




**Tabla 20-4:** Yuca, verde, palmito y garabato yuyu cocinado

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																																			
<b>NOMBRE DE LAS PREPARACIONES:</b> Verde, yuca, palmito y garabato yuyu						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		<b>10/7/2018</b>																																											
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b>	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>		<b>Guarnición</b>																																											
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	guarnición																																											
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PLA</td> <td>Platano</td> <td>80</td> <td>g</td> <td>Pelar</td> <td></td> <td>Cocción en medio líquido</td> <td>Guarnición</td> </tr> <tr> <td>YUC</td> <td>Yuca</td> <td>80</td> <td>g</td> <td>Pelar</td> <td></td> <td>Cocción en medio líquido</td> <td>Guarnición</td> </tr> <tr> <td>CEB</td> <td>Palmito</td> <td>50</td> <td>g</td> <td>Pelar</td> <td></td> <td>Cocción en medio líquido</td> <td>Guarnición</td> </tr> <tr> <td>TOM</td> <td>Garabato Yuyu</td> <td>50</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción en medio líquido</td> <td>Guarnición</td> </tr> </tbody> </table>									Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	PLA	Platano	80	g	Pelar		Cocción en medio líquido	Guarnición	YUC	Yuca	80	g	Pelar		Cocción en medio líquido	Guarnición	CEB	Palmito	50	g	Pelar		Cocción en medio líquido	Guarnición	TOM	Garabato Yuyu	50	g	Lavar Bien		Cocción en medio líquido	Guarnición
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																																														
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																																												
PLA	Platano	80	g	Pelar		Cocción en medio líquido	Guarnición																																												
YUC	Yuca	80	g	Pelar		Cocción en medio líquido	Guarnición																																												
CEB	Palmito	50	g	Pelar		Cocción en medio líquido	Guarnición																																												
TOM	Garabato Yuyu	50	g	Lavar Bien		Cocción en medio líquido	Guarnición																																												
<b>MONTAJE</b>																																																			
<b>TRADICIONAL</b>				<b>NO TRADICIONAL</b>																																															
																																																			
<b>PROCEDIMIENTO:</b> <b>PARA LA YUCA</b> 1. Pelar y lavar las yucas. 2. Poner a cocinar en agua hasta que estén suaves. 3. Escurrir el agua y servir. <b>PARA EL VERDE</b> 1. Pelar y lavar los verdes. 2. Poner a cocinar en agua hasta que estén suaves. 3. Escurrir el agua y servir. <b>PARA EL GARABATO YUYU</b> 1. Lavar bien el Garabato yuyu. 2. Escaldar por 3 minutos o hasta que estén suaves. 3. Escurrir el agua y servir. <b>PARA EL PALMITO</b> 1. Retirar la corteza dura del exterior del palmito. 2. Escaldar por 5 minutos hasta que estén suaves. 3. Tamizar el agua y servir como guarnición.																																																			

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).




#### 4.11.5 Otros

**Tabla 21-4:** Cachama ahumada

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																			
<b>NOMBRE DE LAS PREPARACIONES:</b> Cachama Ahumada						<b>FECHA DE ELABORACIÓN:</b>		<b>11/7/2018</b>																											
<b>TIPO DE MENÚ</b>	<b>BOCADITO</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>PLATO FUERTE</b> X	<b>POSTRE</b>	<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>OTROS (especificar)</b>																													
<b>CONSERVACIÓN</b>	Ambiente		refrigeración	X	congelación		otros																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CCM</td> <td>Cachama</td> <td>454</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción en medio aéreo</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>LAS</td> <td>Sal</td> <td>30</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Deshidratar</td> </tr> </tbody> </table>									Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	CCM	Cachama	454	g	Lavar Bien		Cocción en medio aéreo	Género Cárnico	LAS	Sal	30	g				Deshidratar
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																														
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																												
CCM	Cachama	454	g	Lavar Bien		Cocción en medio aéreo	Género Cárnico																												
LAS	Sal	30	g				Deshidratar																												
<b>TRADICIONAL</b>				<b>MONTAJE</b>																															
				<b>NO TRADICIONAL</b>																															
<b>PROCEDIMIENTO:</b> 1. Lavar bien las cachamas y hacer cortes a lo ancho del pescado. 2. Colocamos un poco de sal en el pescado. 3. Con la ayuda de unos ganchos o hilo de brida colgamos los pescados sobre las brazas. 4. Dejamos que el pescado se seque con el calor de las brazas y con el humo adquieran un toque de ahumado. 5. Una vez totalmente seco el pescado y ahumado procedemos a realizar las distintas preparaciones típicas o tradicionales. 6. Este platillo podemos acompañar con yuca, verde, palmito y encurtido.																																			

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

**Tabla 22-4:** Pincho de chontacuro

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>FICHA DE RECETA ESTANDAR</b> </div>  </div>																																				
NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Pincho de chontacuro						FECHA DE ELABORACIÓN:		16/7/2018																												
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	X	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)																													
CONSERVACIÓN	Ambiente			refrigeración	X	congelación		otros	guarnición																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Siglas Menú Completo</th> <th rowspan="2">PRODUCTO</th> <th rowspan="2">CANTIDAD</th> <th rowspan="2">UNIDAD</th> <th rowspan="2">MISE EN PLACE</th> <th colspan="3">TÉCNICA CULINARIA</th> </tr> <tr> <th>CORTE</th> <th>MÉTODO DE COCCIÓN</th> <th>APLICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PLA</td> <td>Chontacuro</td> <td>125</td> <td>g</td> <td>Lavar Bien</td> <td></td> <td>Cocción en medio seco</td> <td>Género Cárnico</td> </tr> <tr> <td>CEB</td> <td>Sal</td> <td>5</td> <td>g</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resaltar Sabores</td> </tr> </tbody> </table>										Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	PLA	Chontacuro	125	g	Lavar Bien		Cocción en medio seco	Género Cárnico	CEB	Sal	5	g				Resaltar Sabores
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA																															
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN																													
PLA	Chontacuro	125	g	Lavar Bien		Cocción en medio seco	Género Cárnico																													
CEB	Sal	5	g				Resaltar Sabores																													
MONTAJE																																				
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL																															
																																				
<b>PROCEDIMIENTO:</b>  1. Lavar bien los chontacuros. 2. Pincharlos por la mitad y colocar sal en los chontacuros. 3. Ponerlos sobre las brasas hasta que estén listos y dorados. 4. Servir los chontacuros acompañados de verde y yucas cocinadas con el encurtido.																																				

**Elaborado por:** Villalva Michael (2018).

## CONCLUSIONES

- Al analizar de una manera minuciosa todos los referentes teóricos actualizados para utilizarlos en esta investigación etnográfica se concluye con la diferenciación de una manera más exacta de cuáles son los platillos típicos y tradicionales del cantón Tena, el primero es el plato característico de la región, que sin duda es consumido a diario por los pobladores y por ende ha sido electo como el plato más representativo o simbólico de la provincia de Napo, siendo éste el maito de filete de pescado, los platos tradicionales son aquellos que vienen ligados a costumbres, tradiciones, fiestas, creencias y rituales de la región, dentro de los más comunes tenemos, la guayusa, la chicha de chonta, la chicha de yuca, el maito de pollo, maito de guanta, la uchumanga, el caldo y maito de carachama, el maito y pincho de chontacuro y por último la mazamorra de carne de monte.
- Se concluye que la investigación de campo permitió en su totalidad poder definir con exactitud los diferentes sitios gastronómicos de las tres parroquias del cantón Tena, este levantamiento de información dio lugar a la creación de la primera ruta gastronómica entre Tena, Puerto Napo y Misahualli contando con quince establecimientos que llevan muchos años dentro del campo gastronómico brindando sus servicios a turistas nacionales e internacionales, dentro de los sitios gastronómicos más relevantes de la parroquia de Tena tenemos: “Sacha Samay Cristian”, “Sacha Mikuna Wasi”, “Recinto Ferial”, “Comidas típicas Doña Melita”, “Kuuku Pitzo” y “Mamá Chavela”, en la parroquia de Puerto Napo tenemos: “Alli Mikuna Huasi”, “Comidas típicas Puerto Napo”, “Cascada de Latas” y por ultimo dentro de la parroquia de Puerto Misahualli encontramos: “El Bijao”, “Restaurante Amazónico”, “Comedor Nico”, “Comunidad Kichwa Ayllu Awarina” y “Jungle Lodge El jardín Alemán”.
- La presente etnografía concluyó finalmente con el diseño y la difusión de la ruta gastronómica dentro de la página web del GAD municipal de Tena, aportando considerablemente con información verídica y detallada de una revista digital interactiva y descargable lo cual podrán acceder a ella turistas nacionales e internacionales para de esta manera promover la cocina típica y tradicional del cantón.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda plasmar la información en fuentes de fácil acceso tanto para investigadores como para turistas en los cuales dichos platillos tengan íntima relación entre las diferentes fuentes.
- Se recomienda a todos los propietarios de establecimientos de comida típica y tradicional implementar señaléticas de llegada a sus restaurantes, rótulos con sus respectivos nombres e incluir menús o cartas para dar a conocer mejor sus platillos ofertados y brindar información precisa de todo lo que se expende dentro de cada local, de esta manera muchos turistas conocerán y compartirán nuestra gastronomía.
- Se recomienda realizar una actualización continua de las paginas informativas de los GAD parroquiales del cantón Tena creando vínculos en las redes sociales para que la difusión de los diferentes destinos turísticos y gastronómicos sea más objetiva.



## BIBLIOGRAFÍA

- Alvarado, Z. (2013). *Comida típicas del Tena*. Obtenido de <http://mari-tena.blogspot.com/>
- Antillón, J. J. (2004). *La Evolucion de la Cultura*. San José: UCR.
- Apolo, M. E. (2000). *Los Mestizos Ecuatorianos y las Señales de Identidad Cultural*. Quito: Tramasocial.
- Barrera, E. (2006). *Turismo rural*. Montevideo: CINTERFOR.
- Becerril, A. V. (2014). *Cocina española e Internacional*. Vigo: ideaspropias.
- Bembibre, C. (2010). *Definición ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/medio-ambiente/exotico.php>
- Esteban, I. G., & Fernández, E. A. (2009). *Fundamentos y técnicas de investigación comercial*. Madrid: ESIC.
- Fernández, V. V. (Octubre de 2016). *Tipos de etnografía*. Obtenido de <https://prezi.com/downyhccfh4s/tipos-de-etnografia/>
- GAD de Napo. (2014). *Historia de la provincia*. Obtenido de <http://www.napo.gob.ec/website/index.php/2014-10-20-20-31-18/historia-de-la-provincia>
- GAD Parroquial Rural de Puerto Misahualli. (2016). *Historia de la parroquia*. Obtenido de <http://gadprpuertomisahualli.gob.ec/napo/?p=100>
- Garcés, L. B. (2000). *Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy*. Ecuador: Abya-Yala.
- Garcés, Lilyan Benítez&Alicia. (2000). *Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy*. Ecuador: Abya-Yala.
- Guber, R. (2001). *La etnografía Método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo Editorial Norma. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=Ab6Rkc2iypEC&printsec=frontcover&dq=etnografia&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjVncSx57fbAhWyxVkKHbu8CikQ6AEIJTAA#v=onepage&q=etnografia&f=false>
- Haro, A. G. (2007). *La interculturalidad: Desafío para la Educación*. Madrid: DYKINSON.S.L.
- Heinemann, K. (2003). *Introducción a la metodología de la investigación empírica en las ciencias del deporte*. Barcelona: Paidotribo.
- Landeau, R. (2007). *Elaboración de trabajo de investigación*. Venezuela: ALFA.
- Llerena, É. (2014). *El ayampaco amazónico*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/09/12/nota/3841496/ayampaco-amazonico>
- López, J. O. (2006). *Folclor, Costumbres y tradiciones Colombianas*. Bogota: Colombia S.A.
- Mauss, M. (2006). *Manual de Etnografía*. Buenos Aires: Argentina S.A.

- Mediano, C. M. (2014). Técnicas de Instrumentos de Recogida y Análisis de Datos. En C. M. Mediano, *Técnicas de Instrumentos de Recogida y Análisis de Datos* (pág. 58). Madrid: Unidad Didáctica.
- Ministerio de Cultura. (2008). Normas Constitucionales, Sección cuarta. Cultura y Ciencia. Ecuador: Montecristi.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). El Patrimonio alimentario fortalece las identidades comunitarias. *Patrimonio Alimentario*, 2.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Chicha de chonta*. Obtenido de [http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha\\_de\\_chonta](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha_de_chonta)
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Chicha de yuca*. Obtenido de [http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha\\_de\\_yuca](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha_de_yuca)
- Ministerio de Inclusión Económica y Social. (2008). *Plan Nacional del Buen Vivir: Objetivo 5*. Montecristi.
- Montecinos, A. (2012). Planificación del turismo gastronómico sostenible: servicios, rutas, productos y destinos. Santo Domingo: CEGAHO.
- Nareh, M. (2004). Investigación de mercados en enfoque aplicado. México: Pearson Education.
- Narváez, V. P. (2009). Metodología de la investigación científica y bioestadística. Santiago de Chile: RIL.
- Otlet, P. (2007). El Tratado de Documentación. Murcia: Editum.
- Patiño, J. P. (Noviembre de 2012). *Qué es gastronomía*. Obtenido de [http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que\\_es\\_gastronomia.php#.VcES4\\_1\\_Oko](http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.VcES4_1_Oko)
- Peinado, J. I. (2013). Métodos, técnicas e instrumentos de la investigación criminológica. Madrid: Dykinson.
- Pino, Á. M. (2013). Comidas Bastardas, Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina. Venezuela: Cuarto Propio.
- Rama, Á. (2006). Literatura, Cultura, Sociedad en América Latina. Montevideo: Trilce.
- Ramírez, M. L. (s.f). Cocina Ecuatoriana Tradicional. Guayaquil: Eneditec S.A.
- Ruiz, F. J. (2012). Temas de Investigación Comercial. España: Club Universitario.
- Sánchez, J. C. (2004-2011). Metodología de la investigación científica y tecnológica. Madrid: Díaz de Santos S.A.
- Sopena, R. (1997). Aristos diccionario ilustrado de la lengua española. En Sopena (Ed.). Ramón Sopena.
- Talavera, A. S. (2003). Unos leen lo que otros miran. Islas Canarias: Patrimonios culturales y turistas.
- Ucha, F. (2010). *Definición ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/turista.php>
- Unigarro, C. (2014). De la Chacra al Fogón. Quito: Digital Center.

X, V. (2008). *Historia de Tena*. Obtenido de <https://ec.viajandox.com/tena/historia-de-tena-PVC264>

Yuni, J. A. (2006). *Técnicas Para Investigar*. España: Brujas.

Zallo, R. (1988). *Economía de la Comunicación y la Cultura*. Madrid: Akal S.A.

## ANEXOS

### Anexo N° 1

#### Modelo de encuesta



#### ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**Objetivo:** Recopilar información para conocer su nivel de aceptabilidad y factibilidad de una ruta gastronómica en las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli para promover la cocina típica y tradicional en el cantón Tena y de esta manera aumentar el turismo gastronómico de la Provincia de Napo.

**Objective:** Compile information to know their level of acceptability and feasibility of a gastronomic route in the Tena, Puerto Napo and Misahualli parishes to promote traditional and traditional cuisine in the Canton Tena and thus increase the gastronomic tourism of the Napo Province.

**NOTA:** Lea bien las preguntas antes de contestar. / **NOTE:** Read the questions well before

Encierre en un círculo.

answering. Circle in a circle.

**1. ¿A qué género pertenece usted?**

- Masculino \_\_\_\_
- Femenino \_\_\_\_

**What gender do you belong to?**

- Female \_\_\_\_
- Male \_\_\_\_

**2. ¿En qué rango de edad se encuentra usted?**

- 15 a 30 años de edad
- 31 a 45 años de edad
- 46 a 60 años de edad

**In what age range are you?**

- 15 to 30 years of age
- 31 to 45 years old
- 46 to 60 years old

**3. ¿A qué clase social pertenece usted?**

- Baja
- Media
- Alta

**To what social class do you belong?**

- Low
- Half
- High

**4. ¿Cree usted que una ruta gastronómica contribuye con el desarrollo local?**

- Si
- No

**Do you think that a gastronomic route contributes to local development?**

- Yes
- Do not

**5. ¿Qué cree usted que debe ser lo más importante dentro de una ruta gastronómica? señale las que crea importante.**

- Platos Típicos
- Precios
- Infraestructura
- Zonas wifi
- Atención al Cliente

**What do you think should be the most important part of a gastronomic route? point out what you think is important.**

- Typical dishes
- Prices
- Infrastructure
- Wi-Fi zones
- Customer service

**6. ¿Conoce usted los destinos turísticos de la provincia de Napo y sus sitios gastronómicos?**

- Si
- No

**Do you know the tourist destinations of the province of Napo and its gastronomic sites?**

- Yes
- do not

**7. ¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar para desayunar o almorzar? Puede marcar más de una opción**

- Restaurantes
- Cafeterías
- Fast food
- Mercados
- Llevo comida

**What places or establishments do you frequent for breakfast or lunch? You can check more than one option**

- Restaurants
- Coffee shops
- Fast food
- Markets
- I carry food

**8. ¿Cree usted que implementar una ruta gastronómica en la provincia de Napo le ayudaría a usted a aprovechar su tiempo?**

- Si
- No

**Do you think that implementing a gastronomic route in Napo province would help you to take advantage of your time?**

- Yes
- Do not

**9. ¿Cuál es el gasto promedio que realiza para alimentación y bebida durante el día?**

- De 5 a 10 dólares
- De 11 a 20 dólares
- Más de 21 dólares

**What is the average expense you spend for food and drink during the day?**

- From 5 to 10 dollars
- From 11 to 20 dollars
- More than 21 dollars

**10. ¿Conoce usted los platos típicos y tradicionales de la provincia de Napo?**

- Si
- No

**Do you know the typical and traditional dishes of the Napo province?**

- Yes
- Do not

**11. ¿Si la respuesta anterior fue positiva, que platos típicos y tradicionales le gustaría consumir a usted?**

- Maito de Tilapia
- Caldo de carachama
- Maito de chontacuro
- Mazamorra de carne de monte
- Locro de yuca con peces del rio
- Uchumanga
- Ayampacos
- Maito de guanta
- Chicha de chonta
- Chicha de yuca

**If the previous answer was positive, what typical and traditional dishes would you like to consume?**

- Tilapia Maito
- Carachama broth
- Maito de chontacuro
- Wild meat Mazamorra
- Locro of cassava with fish from the river
- Uchumanga
- Ayampacos
- Maito de guanta
- Chicha de chonta
- Chicha de yuca

**12. ¿Por qué medio compartiría usted esta ruta gastronómica de la provincia de Napo con sus amigos?**

- Twitter
- Facebook
- Instagram
- Otros:

**By what means would you share this gastronomic route of the province of Napo with your friends?**

- Twitter
- Facebook
- Instagram
- Others:

**13. ¿Con que frecuencia visita usted la provincia de Napo?**

- 1 vez al año
- 2 veces al año
- Más de 3 veces al año

**How often do you visit the province of Napo?**

- 1 time a year
- 2 times per year
- More than 3 times a year



## Anexo N° 2

**Modelo de entrevista escrita dirigida a los propietarios de los establecimientos de comida típica y tradicional de las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahualli del Cantón Tena.**

<b>ENTREVISTA N°</b>		<b>Código:</b>
<b>Nombre del Establecimiento:</b> <b>Teléfono:</b> <b>Horario de Atención:</b>		
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia:	Cantón:	
Parroquia:	Urbana:	Rural:
Localidad:		
<b>2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
Denominación:	Parroquia	Otra(s) Denominación (es):
Grupo social:		Lengua (s)
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito:
Breve reseña del establecimiento:		
<b>3. DESCRIPCIÓN DE PLATOS TÍPICOS</b>		
<b>Ingredientes (Plato 1):</b>  <b>Preparación:</b>  <b>Ingredientes (Plato 2):</b>  <b>Preparación:</b>  <b>Ingredientes (Plato 3):</b>  <b>Preparación:</b>  <b>Ingredientes (Plato 4):</b>  <b>Preparación:</b>		

Fecha o período			Detalle de la periodicidad
	Anual		
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance			Detalle del alcance
	Local		
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
<b>Sensibilidad al cambio</b>			
	Alta	<b>Descripción:</b>	
	Media		
	Baja		
<b>4. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>			
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
<b>5. DATOS DEL CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>			
<b>Revisado por:</b>			

### Anexo N° 3

#### Carta de recomendación por parte del Alcalde del GAD Municipal de Tena



#### CARTA DE RECOMENDACIÓN INSTITUCIONAL

**EL ALCALDE DE TENA PROF. KLÉVER RON**

Saluda atentamente al **ING. CARLOS ANDRADE**, DIRECTOR DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Como primera autoridad de la ciudad de Tena, me permito recomendar de manera especial, al estudiante proyectista **MICHAEL ROBERTH VILLALVA GUEVARA**, portador de la cédula de ciudadanía N. 150090712-4, a fin de que sea considerado el **"Diseño y Creación de la Ruta Gastronómica para Promover la Cocina Típica y Tradicional de las Parroquias Tena, Puerto Napo y Puerto Misahuallí del Cantón Tena,"**, a fin de postularse al título de Licenciado en Gestión Gastronómica.

Su capacidad, honestidad, y profesionalismo, constituyen garantía de eficiencia y responsabilidad en el desempeño de las funciones encomendadas.

Aprovecho la oportunidad para reiterarle el testimonio de mi alta y distinguida consideración.

Tena, agosto 7 del 2018

Prof. Kléver Ron  
**ALCALDE DEL CANTÓN TENA**  
**PRESIDENTE DE LA AME REGIONAL 2**



## Anexo N° 4

### Certificado de trabajo de la Unidad de Turismo (GAD Municipal de Tena)



Ingeniero Eddie Marcelo Carrera Rodríguez, con cédula de ciudadanía n° 1500380918, **Técnico**  
**Coordinador de la Unidad de Turismo del Gad Municipal de Tena;**

### CERTIFICA

Que el señor, **MICHAEL ROBERTH VILLALVA GUEVARA**, con cédula de ciudadanía **1500907124**, estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, se encuentra realizando trabajo de titulación etnográfica referente a la creación de una Ruta Gastronómica en tres parroquias del Cantón Tena, Provincia de Napo.

El Señor Villalva se encuentra coordinando su trabajo con la Unidad de Turismo de nuestra Municipalidad, por lo que podrá hacer uso del presente documento en los trámites que requiera.

Conferido a la fecha.

Tena, julio 17 de 2018.

  
Ing. Eddie Marcelo Carrera Rodríguez



Av. Juan Montalvo y Abdón Calderón  
Teléfonos: (062) 886 452 - 886 021 - 886 052  
[www.tena.gob.ec](http://www.tena.gob.ec)

*Un nuevo Tena sí es posible*

Anexo N° 5

Carta de compromiso para la difusión de la creación y diseño de la Ruta Gastronómica en las páginas de la Provincia de Napo



Ingeniero Eddie Marcelo Carrera Rodríguez, con cédula de ciudadanía n° 1500380918, Técnico Coordinador de la Unidad de Turismo del Gad Municipal de Tena;

**CERTIFICA**

Que el señor, **MICHAEL ROBERTH VILLALVA GUEVARA**, con cédula de ciudadanía **1500907124**, estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, para el desempeño del trabajo de titulación etnográfica referente a la creación de una Ruta Gastronómica en tres parroquias del Cantón Tena, Provincia de Napo, nos ha presentado el resultado final de su trabajo, el mismo que ha sido trabajado y consensuado en la Unidad de Turismo.

El Señor Villalva ha recogido las sugerencias expuestas y dicho trabajo nos encontramos coordinando con la Unidad de Sistemas para que pueda ser publicado al web site de la Municipalidad. Le agradecemos la iniciativa positiva en esta actividad del cual hemos de recomendar su uso en otras páginas oficiales de la Provincia.

Conferido a la fecha.

Tena, agosto 9 de 2018.



Ing. Eddie Marcelo Carrera Rodríguez



Anexo N° 6

Oficio dirigido al Alcalde de Tena desde la secretaria de la Escuela de Gastronomía y su respectivo recibido.



**ESPOCH**

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

Oficio 189.EG.FSP.2018  
Riobamba, 06 de Junio de 2018

PROFESOR  
Klever Ron  
**ALCALDE GADM TENA**  
Presente

De mi consideración:

Con un atento saludo y el deseo de éxitos en las funciones que realiza, me permito indicar que el señor MICHAEL ROBERTH VILALVA GUEVARA estudiante de la Escuela de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública de la ESPOCH, se encuentra desarrollando su trabajo de titulación "Diseño de una ruta gastronómica que integre a las parroquias Tenas, Puerto Napo y Misahualli para promover la cocina típica y tradicional en el Cantón Tena Provincia de Napo 2018" como requisito previo para la obtención del Título Profesional de Licenciado en Gestión Gastronómica.

En tal virtud solicito de la manera más comedida se sirva brindar las facilidades para el desarrollo del trabajo mencionado así como también autorizar la socialización de los resultados obtenidos de la misma, a través de los medios digitales (página web) que su prestigiosa institución posee.

Por su gentil atención, agradezco,

Atentamente,

Ing. Carlos Andrade Cuadrado M.C.  
**DIRECTOR (e) ESCUELA DE GASTRONOMIA**

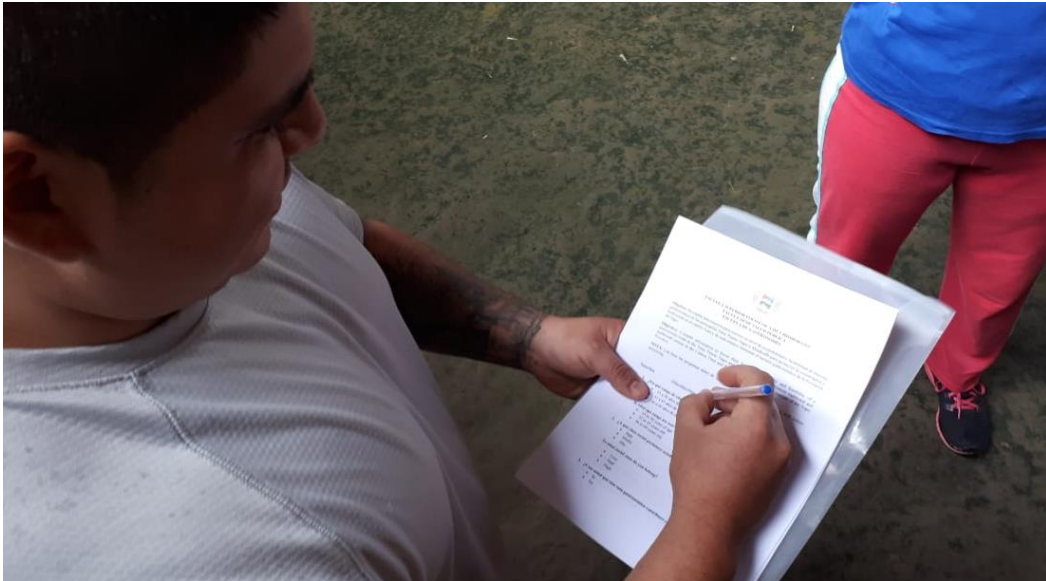
Verónica A.



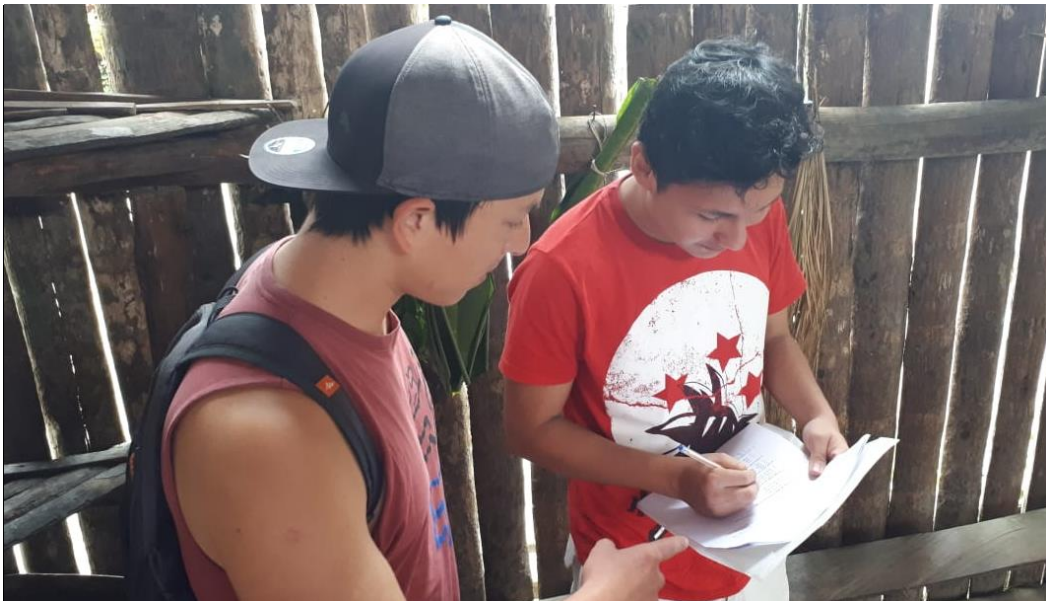
Dirección: Panamericana Sur km 1 1/2, Facultad de Salud Pública  
Teléfono: 593 (03) 2 998200 ext. 148 Secretaría Ext. 441 Dirección  
www.espoch.edu.ec gastronomiaespoch@hotmail.com

## Anexo N° 7

### Entrevistas realizadas a Turistas de la localidad



Entrevista realizada a Gonzalo Ibarra en la comunidad Ayllu Awarina



Entrevista realizada a Javier Portilla en la comunidad Ayllu Awarina

## Anexo N° 8

**Visita a la comida Ayllu Awarina para entrevistar al guía turístico Carlos Chimbo  
(Puerto Misahualli)**



Visita a la comunidad Ayllu Awarina



## Anexo N° 9

Fotos tomadas en los diferentes establecimientos de comida del Cantón Tena.



Foto tomada en las comidas típicas de la parroquia Puerto Napo



Foto tomada en Puerto Napo (Maito de chontacuro)



Entrevista realizada a la señora Lidia Valle en el local de comidas típicas de Puerto Napo





Maito de pollo del local (Sacha samay Cristian)



Local "Comedor Nico" parroquia de Puerto Misahualli



Foto de la señora Isabel Coquinche del local "Mamá Chavela"





Señora Liliana Maribel "Restaurante Amazónico"



Presentación del itinerario en la comunidad Ayllu Awarina (Puerto Misahulli)



Presentación del maito de tilapia y su guarnición en "El Bijao" (Puerto Misahualli)





Chontacuros extraídos de la palma de chonta



Vista de las canoas a motor en las orillas del Río Misahualli



Elaboración del Maito de Tilapia (Doña Melida) Parroquia Tena





Asado de Cachama en el comedor Paquisha



Cachamas expuestas al calor y humo para la elaboración de platillos en el comedor Paquisha





Comidas típicas del recinto ferial de Tena (Señora Elena Shiguango)



Cientes consumiendo las comidas típicas del local "Kuku Pitzo" Parroquia Tena



Foto del parque central de Misahualli (Monumento de los monos)